

# كتاب الطبخ في المغرب والأندلس في عصر الموحدين

لمؤلف مجهول

نشرنا في المجلد الخامس من هذه الصحيفة (ص ١٣٧، ١٥٥ من القسم  
الافرنجى) دراسة عن كتاب «الطبخ في المغرب والأندلس في عصر الموحدين»  
بقلم البجاعة المعروف أمبروزيو أويثى ميراندا ، ووعدنا في نهاية الدراسة بأن  
ننشر نص ذلك الكتاب كاملاً في هذه الصحيفة .

وتقدم الآن هذا النص كما حققه الأستاذ أمبروزيو أويثى ميراندا .  
وقد حرص الناشر على أن يحتفظ بأسلوب المؤلف وطريقته في الكتابة  
كما هما دون إدخال أى تعديل يذكر ، لأنه رأى أن طريقة المؤلف في كتابة  
العربية لها قيمتها في الدلالة على مستوى ثقافته ومقدار إلمامه بالعربية الفصحى ،  
ومن الواضح أن المؤلف — ومن أسف أننا لا نعرف اسمه — كان من  
المشتغلين بشئون المطبخ والطعام ، بل لعله كان طاهياً في قصور الأمراء وأهل  
الدولة والسلطان ، لأنه يتحدث حديث العارف المتمكن من هذه الناحية ،  
ورجل كهذا لا ينتظر منه أن يكتب عربية سليمة خالية من الأخطاء ، وكفاه أنه  
استطاع التعبير عما يريد في لغة مفهومة لا بأس بها ، ولعل التصحيح والتقويم  
في هذه الحالة يفقد كلامه طابعه الساذج البسيط الذى ينم عن شخصيته .  
غير أن الناشر حرص على أن يقوم الألفاظ الاصطلاحية وأسماء ألوان  
الطعام بحيث لا يفسدها تحريف الناسخ أو جهالة بحقيقة أسماء الطعوم ومصطلح  
الطباخ ..  
وفى إلى ، ننشر موجزاً عربياً للدراسة التى نشرناها بالاسبانية في المجلد  
الماضى من هذه الصحيفة ، ننشره بصفة مقدمة للنص وتعریف بالمخطوط .

## تقديم :

ليس هناك شك في قيمة الكتب التى تتناول صفة ألوان الطعام وطرق  
الطبخ ووسائله وكيفيات تقديم الطعام وغير ذلك ، مما يملكنا من الاطلاع على  
جانب كبير الأهمية من حياة المجتمع ، وإذا كنا فيما يتعلق بالشرق العربى

نعرف الكثير — إلى حد ما — عن الطيخ وأنواعه خلال العصور الوسطى فإن مراجعنا عن هذه الناحية في الغرب الإسلامي (المغرب والأندلس) ما زالت قليلة ، إذ أن الأخبار التي وصلت إلينا عن هذا الفن لا تتجاوز مرجعين لا يعتبران متصلين بهذا الميدان بشكل مباشر : وهما كتابا الحسبة لابن عبدون والسقطي ، وقد اضطلع الأستاذ ليفي بروفنسال بنشر أولهما وترجمته إلى الفرنسية ، وأما الثاني فقد نشره كذلك ليفي بروفنسال بالاشتراك مع الأستاذ جورج كولان .

وهذا النقص هو ما حملني على أن أهتم بهذا الكتاب الذي أقدمه اليوم للمعنيين بالدراسات الأندلسية والمغربية ، وأنا أدين بالحصول على المخطوطة الوحيدة من هذا الكتاب — فيما أعرف — إلى صديقي الكريم وزميلي العالم المعروف جورج كولان الأستاذ بمدرسة اللغات الشرقية في باريس وعضو معهد الدراسات المغربية العليا ، إذ تفضل بالنزول لي عنه لنشره وترجمته إلى اللغة الإسبانية .

### المخطوط :

والكتاب مبتور الأول والآخر ، ولهذا فإننا لا نعرف على وجه التحقيق عنوانه ولا اسم مؤلفه ، وهو مكتوب بخط مغربي واضح ولو أن الأرضة أضرت به إلى درجة أفسدته في كثير من المواضع . وتبلغ مقاييس الصفحة منه ٢٦ × ٢٠ سم ، ومسطرته ٢١ ، وفي كل سطر نحو خمس عشرة كلمة ، أما عدد أوراقه فهو ٧٦ ، وقد نص الناسخ في آخرها على تاريخ نسخ الكتاب وهو ١٣ رمضان سنة ١٠١٢ هـ . ( ١٤ فبراير سنة ١٦٠٤ م ) ، على أنه ألحق بالكتاب بعد ذلك سبع ورقات ( ٧٦ — ٨٣ ) تضمنت ألواناً من الأشربة والأدوية ، وهذه الأوراق كما يبدو من تأليفها وموضوعها ينبغي أن تكون جزءاً من كتاب آخر ، إلا أنها مكتوبة بخط نفس ناسخ الكتاب الرئيسي ، دون أن

يورد تاريخ نسخها . على أننا قمنا بنشرها كذلك في آخر الكتاب زيادة في الفائدة .

هذا والكتاب مجموعة من بطاقات بصفة ألوان الطعام ، ويبلغ عددها أكثر من خمسمائة بطاقة لم يتبع في ترتيبها نظام واضح إذ يبدأ بإيراد صفة ألوان من اللحم المدقوق مثل المركاس والبنادق والأحرش الذي كان يسمى في مراکش الإسفيريا وهو يورد في أثناء ذلك صنهاجياً ملوكياً ولوناً ذكره الرازي أشبه بالدواء منه بالطعام إذ أنه « يجر قوة المريض ومن أضعفه طول المرض وينفع أصحاب الحلقة الصفراوية » . أما الإسفيريا فإنه يعدد من ألوانها سبعة عشر .

ثم يتحدث عن الشواء فيفصل الكلام عن شواء الدجاج ولحم الضأن والبقر والطيور ، ويذكر بعد ذلك من الألوان المطهورة ثلاثة وستين لونا . وبعد ذلك يتكلم عن التفايا والمجبنات والخبزات والخبيصة ويخرج عن ذلك فجأة إلى الحديث عن الخبز المورق والقطائف والسكريات ، ثم عن ألوان من الباذنجان والبيض المحشو والسكباچ ، ويعود بعد ذلك إلى الحديث عن الفالوذجات وأنواع الحلوى ، وينتقل بعد ذلك مرة أخرى إلى البنادق واللحم المطهو والمشوى والخضر المختلفة .

ثم يبدأ فصلاً جديداً يورد فيه صفات ألوان من الطعام نقلها عن كتاب ابرهيم بن المهدي ، وألوان كانت تقدم في قرطبة واشيلية وغرب الأندلس . وبعد ذلك يفرد فصلاً لألوان الحيتان والأسماك ثم للثرايد والكسكسو والأرز والمهرائس والقداوش والرفيس والخبيز ، ويعود بعد ذلك للكلام عن الحلوى والكعك .

وفي الورقة ٧٦ ظ تبدأ القطعة التي أشرنا إليها عن الأشربة ، وهي كما ذكرنا مجهولة المؤلف أيضاً ملحقة بالكتاب وهي بنفس خط الناسخ ، ويتناول الفصل الأول منها الأشربة ذات الفائدة الطبية ، أما الفصل الثاني فيتناول المعاجن والجوارشنات ثم السفوفات والربوبات ، وبهذا ينتهي المخطوط .

## المؤلف :

ومؤلف الكتاب في نظري ينبغي أن يكون أندلسياً عاش في الفترة التي سبقت سقوط معظم العواصم الأندلسية الكبرى مثل قرطبة وإشبيلية في أيدي المسيحيين في منتصف القرن السابع الهجري ( الثالث عشر الميلادي ) ، فهو في معرض الحديث عن لون المحلل ( ورقة ٣ ظ ) يقول إنه الذي يسمى في المغرب « طعام العرس » ويضيف إلى ذلك : « وهو واحد من السبعة الألوان المذكورة المستعملة عندنا في الولاثم بقرطبة وإشبيلية » ، كذلك يذكر في حديثه عن « البلاجة » ( ورقة ١١ ظ ) أنها « التي كانت تصنع في بلاد المغرب مثل قرطبة ومراكش وما بينهما من البلاد » ، وفي الحديث عن ألوان الحوت ( ورقة ٥٤ ظ ) : « وقد يعمل الحوت مغموماً في القدر في القرن عوضاً من الطاجين مثل ما يصنعوه أهل قرطبة وأهل إشبيلية بالحوت المعروف عندهم بالشابل والشولى » بل يشير إلى أطباق معينة كانت تعجب بعض رجالات الأندلس ، فهو في معرض الحديث عن « ثردة بلحم خروف واسفناخ » ( ورقة ٥٧ ظ ) يقول « وكان يستعمله بقرطبة في أيام الربيع الحكيم أبو الحسن البناني » وفي الكلام عن المجينات ( ورقة ٦٣ ظ ) : « ... كذا يصنعه أهل بلادنا بغرب الأندلس مثل قرطبة وإشبيلية وشريش وغيرها من بلاد الغرب » ، ويقول عن لون الفيحاطة إنها كانت « تصنع بالأندلس وتسمى سبع بطون » ( ورقة ٦٤ ظ ) وإن الخيز يصنع بلبلّة بصفة خاصة ( ورقة ٦٧ ظ ) . وفي موضع آخر يذكر المجينة الفرنية فيقول إنها « تسمى عندنا بالطليلية » ( ورقة ٦٤ ظ ) .

وحديثه عن هذه الألوان المتخذة بمختلف بلدان الأندلس هو حديث العارف بها المطلع على دقائقها مما يدلنا على بينته الأندلسية . وإلى جانب ذلك هناك إشارات أخرى في المخطوط تطلعنا على العصر الذي كتب فيه ونعني بذلك

تسجيله لأسماء بعض الخلفاء والأمراء الذين كانت تصنع لهم بعض ألوان الطعام التي ذكرها ، فهو يذكر في حديثه عن السنبوسك ( ورقة ٦٨ ظ ) أنه « كان يصنع بمراكش بدار أمير المؤمنين أبي يوسف المنصور رحمه الله » وعن الأعرش أنه « كان يستعمله السيد أبو الحسن وغيره بمراكش » ( ورقة ١ ظ ) ، ونحن نعلم أن أبا الحسن هذا هو حفيد لعبد المؤمن بن علي ولاء الخليفة يعقوب المنصور على مراكش سنة ٥٨٢ هـ . ، وفي موضع آخر يتحدث عن لون العجل المشوى ( ورقة ٥ ظ ) فيقول إنه « صنع للسيد أبي العلا بسبته » ، وأبو العلا هذا هو أخو الخليفة يوسف بن عبد المؤمن وكان حاكماً لسبته وقائداً للأساطيل الموحدية بها ، وفي ذكر المَجَبَّةِ بالبيض ( ورقة ١٦٤ ) يقول إنها « كانت تصنع لأبي سعيد بن جامع وأصحابه فكان يستحسنه وهي من استنباط موسى بن الحاج يعيش المحتسب بمراكش » ، وأبو سعيد ابن جامع المذكور كان من أكابر وزراء الدولة الموحدية قتل بعد البيعة للمأمون الموحدي .

وإلى جانب إفاضته في الكلام عن الألوان الشائعة على أيام الموحدين نجد يشير أيضاً إلى ألوان أندلسية كانت معروفة في فترة تسبق هذه : في أيام الخليفة الأموي عبد الرحمن الناصر وابنه الحكم المستنصر وأطباقاً منسوبة إلى زرياب المغني المعروف نديم عبد الرحمن الأوسط بن الحكم ، ولا نجد في الكتاب أى إشارة إلى لون من ألوان الطعام في أيام المرينيين مثلاً ، وفي هذا ما يدلنا على أن الكتاب ألف في عصر الموحدين أى في القرن السابع الهجري ( الثالث عشر الميلادي ) .

فالمؤلف إذن معاصر لصاحب « كتاب الطيخ » الذي وضعه في المشرق شمس الدين محمد بن الحسن البغدادي في حدود سنة ٦٣٣ هـ . ( ١٢٢٦ م . ) ، وقد طبع هذا الكتاب في الموصل سنة ١٣٥٣ هـ . ( ١٩٣٣ م . ) بعناية الدكتور داود الجلبى وترجمه إلى الإنجليزية الأستاذ آربرى A. J. Arberry تحت عنوان

Islamic Culture, XIII, 1939, pp. : في مجلة : A. Bagdad Cookery Book 21-47, 189-214. ؛ على أن هذا الكتاب المشرق أصغر بكثير من نصنا الأندلسي وأقل تفصيلاً منه ، إذ أنه لا يشمل إلا وصفاً لمائة وتسعة وخمسين لوناً من ألوان الطعام فقط ، ثم إنه لا يفصل لنا وصفه على الصورة التي اتبعها مؤلف الكتاب الأندلسي الذي تقدمه الآن .

وقد قمت بتحقيق النص على أساس هذه النسخة الوحيدة المخطوطة ، وكان عملاً شاقاً عسيراً لا سيما وأن الأرضة قد أتلفت كثيراً من كلماته ، إلا أن قيمة النص شجعتني على المضي في تحقيقه وإخراجه ، والله المستعان .  
وأما أسلوب المؤلف فهو بسيط موجز لم يهدف به إلى أي غرض أدبي ، فهو يكتفي بوصف لون الطعام وطريقة عمله دون تزييد ولا تكلف .

أمبروزيو أويثي ميراندا

## بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

... .. (١)

### صفة المركاس :

هو في غذائه مثل البنادق سريع الهضم فإن الدق ينضجه ويفيده سرعة انهضام وهو حسن الغذاء . يؤخذ من لحم الفخذ أو السن من الضأن ويدق حتى يصير مثل البنادق ويعرك في قصعة بشيء من الزيت ويسير من المرى النقيع وفلفل وكزبرة يابسة وسنبل وقرفة ، ثم يضاف إليه قدر ثلاثة أرباعه من الشحم ولا يكون الشحم مدقوقاً ، فإنه يذوب بالطبخ ، بل يكون مقطعاً بالسكين أو مضروباً على اللوح ، ويعرك الجميع حتى يمتزج ، ويحشى به المصران المغسول المجرى بالخليط بآلاته المصنوعة لحشيه ، ويصور صغيراً أو كبيراً ، ثم يقلى في مقلاة بزيت عذب ، فإذا نضج واحمر صنع له مرقة من خل وزيت ويستعمل سخناً . ومن الناس من يعمل مرقة بماء الكزبرة الرطبة والتنعن ويسير من ماء بصلة مدقوقة ، ومنهم من يطبخه في القدر بالزيت والخل ، ومنهم من عمله راهى بالبصل والزيت الكثير حتى يتقل ويحمر ، وهو طيب شهى على أى وجه صنع .

(١) البسمة غير واردة في هذا الجزء الباقي بين أيدينا من المخطوط . وقد ورد في أول الجزء الذى نشره عبارة « رحمه الله من كتاب الطبخ لأنوشروان » مكتوبة بخط مخالف ، وظاهر أن أحد من اطلعوا على الكتاب أضاف هذه العبارة بصفة عنوان . وربما كانت هذه العبارة آخر جملة بدأت في الصفحة السابقة على الصفحة الأولى مما بقى بأيدينا .

### صفة عمل الأحرش :

هو في غذائه مثل المركاس والبنادق : يؤخذ من اللحم الرخص المنقى من العصب ، ويدق كما وصف في المركاس ، ويعرك بشيء من المرى . . . من الزيت وفلفل وقرفة وكزبرة يابسة ، والسرفيه أن يضاف إلى شيء من الدرمل فإنه الذي يلصقه بعضه ببعض حتى يصير منه رغيفاً ؛ ثم ترفع مقلاة بزيت على نار لينة ويصور له مثل البنادق ، وتصفى في المقلاة ملتصقة بعضها ببعض ، ويترك الرغيف حتى ينضج ، ويحول حتى يحمر من الوجهين ؛ ثم يصنع له مرقة من خل وزيت وثوم ويسير من المرى النقيع ؛ ومن أراد يجعل مرقة صناعاً .

### نوع من الأحرش :

كان يستعمله السيد أبو الحسن وغيره بمراكش ويسمونه اسفيريا : يؤخذ من لحم النعم الأحمر منه ويدق دقاً بليغاً ، ويعرك بالمرى النقيع والخل والزيت والثوم المدقوق والفلفل والزعفران والكمون والكزبرة والسنبل وقرفة وزنجبيل وقرنفل ، ومن الشحم المقطع واللحم المقشر مدقوق ومقسوم ويسير من البيض قدر ما يلتف به الجميع ، ويصنع منه قرص على قدر الكف أو أصغر قليلاً ، وتقلي في مقلاة بزيت كثير حتى تحمر ، ثم يصنع لها مرقة بخل وزيت وثوم ، ويترك منها قسمة دون مرقة ، فهي طيبة عجيبة .

### لون البنادق :

هذا اللون لذيد حسن الغذاء قريب مما تقدم ذكره . يؤخذ من اللحم الأحمر الرخص المنقى من عروقه ، ويدق مثل ما تقدم في البنادق ، ويجعل



في صحفة ، ويضاف إليه شيء من ماء بصلة مدقوقة ويسير من الزيت والمرى النقيع وفلفل وكزبرة يابسة وكمون وزعفران ، ويضاف إليه من البيض قدر ما يتلف به ، ويعرك حتى يمتزج الجميع ويبندق الجميع كباراً كأنها قطع من اللحم ، ويترك بناجية ؛ ثم يؤخذ قدر نظيفة ويجعل فيه من الزيت والخل ويسير مري وثوم وقدر الحاجة من التوابل ويرفع على النار ، فإذا غلا وطبخ فيه البنادق ترك ساعة ، فإذا تم طبخها أنزل القدر على الرضف وخر ببيض مضروب وزعفران وفلفل ، وترك حتى يعقد ، وقد يصبغ هذا اللون تغايا بنوعها أو أى نوع شئت .

#### صفة الاسفريا :

يؤخذ من اللحم الأحمر ، ويدق كما تقدم ، ويجعل شيء من الماء ويضاف إليه من الخمر المحلول في البيض قدر ما يحتمل اللحم ، ومن الملح والفلفل والزعفران والكمون والكزبرة اليابسة ويضرب الجميع ، ثم ترفع مقلاة بزيت عذب على النار ، فإذا غلى الزيت غرف من الاسفريا مغرفة ، وصب في المقلاة برفق حتى تعقد رغفاً رفاقاً ، ثم يصنع لها مرقة .

#### الاسفريا الساذجة :

يفقص من البيض قدر ما تريد في قصعة ؛ ويضاف إليه من الخمر المحلول بقدر البيض ، وفلفل وكزبرة وزعفران وكمون وقرفة ويضرب الجميع ، ثم تنصب المقلاة بالزيت على نار معتدلة ويصنع منها رغفاً رفاقاً مثل ما تقدم .

#### الاسفريا المزورة من الحمص :

يدق الحمص ويقشر ، ثم يطحن ويؤخذ من دقيقه ويجعل في صحفة مع

شيء من الخمر ، ومن البيض قليل ، ويضرب بأزراره حتى يختلط الجميع ، ويقل على ما تقدم رغفاً رفاقاً ويصنع لها مرقة .

### صفة الصنهاجي الملوكي :

يؤخذ طاجين كبير عميق ويصنع فيه من لحم البقر الأحمر منه المقطع دون شحم من فخذة وسنه ووركه ، ويضاف إليه زيت كثير جداً وخل وشيء يسير من المرى النقيع وفلفل وزعفران وكمون وثوم ، ويطبخ نصف طبخة ، ثم يضاف إليه من لحم الغنم الأحمر منه أيضاً ويطبخ ، ثم يضاف إليه من الدجاج المنظفة المفصلة والحجل وفراخ الحمام واليما كذالك والعصافير والمركاس والبنادق ، وينثر عليه لوز مقسوم ، ويعدل بالملح ، ويعمر بالزيت الكثير ، ويدخل الفرن ويترك فيه حتى يتم نضجه ويخرج ، فهذا الصنهاجي الساج الذي يستعمله الخواص ، وأما العامة فصنهاجهم يذكر في موضعه إن شاء الله .

### مركاس بالجبن الرطب :

يؤخذ من اللحم المدقوق حسباً ذكر برفق ، ويضاف إليه من الجبن الرطب لا يكون طرياً جداً لئلا ينحل ونصف جزء من اللحم المقطع وشيء من البيض ، فإنه الذي يمسكه ومن الفلفل والقرفة والكزبرة اليابسة ، ويعصر عليه شيء من ماء النعنع والكزبرة الرطبة ، ويضرب الجميع ويحشى به المصران المجري بالخيط على ما جرت العادة ، ثم يقل بزيت عذب كما تقد ويؤكل قراشاً دون مرقة أو كيف شئت .

### صفة لون ذكره الرازي :

يجر قوة المريض ومن أضعفه طول المرض وينفع أصحاب الحلقة الصفراوية :  
يؤخذ من لحم عجل سمين من سنه وصدره وحلقه وكرشه ومعاة وشحمه ومخ  
عظامه ، ويجعل في قدر جديدة بملح يسير وكزبرة يابسة وكمون وفلفل وزعفران  
وقرفة وشيء من بصله ويسير من ورق السداب ومن عيون الكرفس والتنع  
والترنجمان وورق الأترج وزيت ، ويغمر بالخل الثقيف دون ماء ويطبخ حتى  
ينحل اللحم ويتهراً ، ثم يسقى بدسمه ثريد من فتات خبز مختمر قد صنع من  
دقيق الدرمك ، فهو جيد لما ذكر .

### لون صناعي :

يؤخذ من اللحم الغنى السمين ويقطع صغاراً ، ويوضع في قدر نظيفة  
بملح وماء بصله وفلفل وكزبرة يابسة وشيء من ورق السداب وزيت ومغرفة  
من الخل الثقيف ، ويوضع على نار معتدلة ويطبخ حتى ينضج ، ثم يؤخذ  
من لباب خبز الدرمك المختمر المحكوك يسيراً ، ويضرب مع بيضتين ومغرفتين  
من صناع متقن العمل ، ويخمر به القدر وينزل على الرصف ، ويترك حتى  
يعقد ويطلع دسمه ، وقد يختمر باللوز المقشر المدقوق عوضاً من لباب الخبز .

### لون المصري :

يؤخذ من اللحم السمين من المواضع السمان منه ويقطع ، ويجعل في قدر  
بفلفل وكزبرة يابسة وزعفران ويسير من الصعتر ، ومن ورق الأترج ورقتين  
أو ثلاثة ، وشيء من عيون البسباس مع زهره وثوم وزيت كثير ،

ومن المرى النقيع قدر الكفاية ، ويدخل الفرن ويترك فيه حتى ينضج ويجف مرقه ويخرج .

### لون الجلى :

يؤخذ من لحم عجل سمين أو غنى ويقطع قطعاً صفاراً ، ويجعل فى قدر ، ويضاف إليه فلفل وكزبرة يابسة وشيء يسير من الكمون وزعفران ومن الزيت قدر الكفاية ومن الخل الثقيف والمرى النقيع يكون المرى أقل من الخل ، ومن البنادق المصنوعة وورق الأترج واللوز المقشر المقسوم ، ويرفع على نار معتدلة فإذا نضج اللحم خمر ببيضتين قليل مضروب<sup>(١)</sup> بقرقة وزعفران ، وترك على الرضف حتى يعقد ويرتفع دسمه ويجف مرقه .

### لون الخلل :

يؤخذ من اللحم البقرى السمين أو غنى سمين ويقطع قطعاً صفاراً ، ويجعل فى قدر جديدة بملح وفلفل وكزبرة يابسة وكمون وزعفران كثير وثوم مقشر مقطع ولوز مقشر مقسوم وزيت كثير ، ويغمر بالخل الثقيف الخالص جداً ، ولا سبيل لشيء من الماء ، ويرفع على نار غم معتدلة ، ويحرك إذا غلى ، فإذا نضج وانحل اللحم وقل حينئذ ينزل على الرضف ، ويخمر ببيض كثير وقرقة وسنبل ، ويصبغ بزعفران كثير صبغاً يرضى ، ويجعل فيه من محاح البيض صحاحا ويترك على الرضف حتى يعقد ويجف مرقه ويظهر دسمه . هذا اللون يبقى أياماً كثيرة لا يتغير ولا يفسد يسمى فى بلاد الغرب طعام الغرس ، وهو واحد من السبعة الألوان المذكورة المستعملة عندنا فى الولايم بقرطبة واشبيلية .

(١). كذا فى الأصل .

### صفة الفرطون :

يؤخذ الآنية المسماة الفرطون ، وهي شكل كأس كبير واسع الفم وقعره ضيق ، يجعل على نار لينة ويجعل فيه زيت ، فإذا غلى يضرب من البيض في صحفة بمخل وزعفران وقرفة قدر الحاجة ، ويضاف إلى ذلك من بضع اللوز المخلل المطبوخ ، ويصب الجميع عليه ، فإذا عقد تديره بسكين بين الفرطون واللحم والبيض حتى يتهرأ وينحاز منه ويقطر في موضع السكين زيت لثلا يلتصق بالإناء ، ويكون ذلك برفق ليبقى شكله محفوظا ثم يكبه في صحفة صحيحا ، فيأتي كأنه رأس ميمون بالحقيقة .

### الخلل المحلى :

يؤخذ من اللحم السمين الطيب دون عظم رطلان أو أكثر ، ويقطع صفارا ، ويجعل في قدر نظيفة بملح وبصلة وفلفل وقليل كمون وقرفة وزعفران ، ويختار له من الخل الثقيف الحادق قدر الحاجة ، ومن الزيت الطيب قدر ما يغمره ، ويرفع على نار معتدلة ثم يضاف إليه مغرفة من اللوز المقشر المقسوم ومن الثوم المقشر المقطع قليلا ، ومن ورق الاترج ورقتين أو ثلاثة ، وبطبخ ويحرك فإن جف يزداد فيه الخل الثقيف عوضا من الماء ، ومن مربب الورد السكرى أوقيتين أو أكثر ، فإذا نضج اللحم حينئذ يؤخذ من البيض عشرة ، ويقص في غضار ، ويضاف إليها فلفل وقرفة وسنبل وقرنفل وزعفران كثير حتى يرضيك صبغه ، ويضرب بالمغرفة ويخمر به القدر ، ويزاد فيه من محاح البيض صحاحا ، ويترك على الرضف حتى يعقد ويجفف مرقه ويستعمل إن شاء الله .

### عجة بفراخ :

يؤخذ فرخان من فراخ الحمام النواھض منظفة ، فتقلى فى مقلاة بزيت عذب ، ثم يجعل فى قدر ، ويضاف إليها شيء من المرى النقيع وخل وزيت وكزبرة رطبة ودار صيني وصعتر ، فإذا نضج فقص معها ثمان بيضات وأفرغ . انتهى .

### ذكر أنواع الشواء :

ولما كان الشواء من بسائط الأطعمة وجب أن يكون تابعاً لما ذكر سوى الخمر . يؤخذ من اللحم الفتى السمين ويشرح بسكين قاطع تشريحاً رقيقاً ، ويكون اللحم مخالطاً بالشحم دون عظم من المواضع الرخصة : لحم السن والورك وما أشبهه ، ويجعل فى غضار ، ويصب عليه قدر الحاجة من المرى النقيع والخل والزعتر والفلفل والثوم المدقوق ويسير زيت ، ويضرب الجميع وترغ فيه الشرائح ثم تنظم فى سفود نظماً لا تكون متداخلة لكى تمكنها النار ، ويدار السفود بها على نار فحم إدارة دائمة حتى تنضج وتحمر ، وتدهن بتلك المرقعة معها صفت حتى تستوى ، ثم تنثر فى هذه المرقعة أو فى صناب معمول قد صنع ، ويستعمل فهى مقوية زائدة فى الدم إلا أنها عسرة الهضم بطيئة النزول .

### شواء فى الطاجين :

يؤخذ الجنب كما هو صحيح من كبش فتى سمين ، ويوضع فى طاجين كبير قدر ما يحمله ، ويدخل الفرن ويترك فيه حتى يحمر أعلاه ثم يخرج

ويقلب ، ويرد الفرن ثانية حتى ينضج ويحمر من الجانبين ، حينئذ يخرج ويرش بملح مسحوق مع فلفل وقرفة ، فإنه غاية ، وهو أبدع ما يكون من الشواء ، فإن دسمه ورطوبته باقية في قعر الطاجين لم يذهب منها شيء في النار مثل شوى السفود والتنور .

### صفة شى الدجاج :

يؤخذ من الدجاج الفتية السمان وتنظف وتسلق في قدر بماء وملح وأبزار مثل التفايا ، ثم تخرج من القدر وتصب مرقها مع دسمها في صحفة ، ويضاف إليه ما ذكر في شوى الجر ، وترغ فيه الدجاجة المسلوقة ثم تحكم في سفود وتدار... على نار خف معتدلة بحركة دائمة ، وتدهن دائماً حتى تنضج وتحمر ، ثم تنثر في ما بقى من المرقعة وتستعمل . وغذاؤها ألطف من لحم الماشية وأعدل ؛ وكذلك تشوى سائر الطيور .

### دجاجة مشوية في القدر في الفرن :

تؤخذ دجاجة فتية سمينة منظفة ، ويدخل في سفود من عود مثل قضيب ، وتلقى في قدر جيدة موقفة في القدر بحيث لا يلمس شيء منها جوانب القدر ولا قعره ، ويطين عليها بغطاء مثقوبة الوسط ، ويخرج طرف القضيب من الثقب حتى تبقى قائمة ، ويوصل الغطاء بالعجين ، ويدخل القدر في فرن معتدل ، وتترك حتى تنضج ، ثم تخرج وقد أُعِدَّ لها ملح مسحوق مع فلفل وقرفة ، ويذر ملح عليها عند فتح القدر ، ثم يطبق عليها قليلاً بعد أن تضرب حتى يدخلها الملح .

### دجاجة مشوية في القدر في الدار :

يؤخذ دجاجة منظفة سمينة فتشرح من كل جهة ، ثم يصنع لها مرقعة من زيت و مرى نقيع ويسير من خل ونوم مدقوق وفلفل وكون ويسير صعتر تدهن به الدجاجة من كل جهة ظاهراً وباطناً ، ثم تجعل في القدر ويصب عليها ما بقى من تلك المرقعة ، وتطبخ ، ثم تخرج النار من تحتها ويرد عليها الغطاء ، وتترك حتى تنشق وتنقلى ، ثم تخرج وتستعمل .

### دجاجة تسمى المدهونة :

يؤخذ دجاجة منظفة تترك صحيحة ، ويشرح صدرها ، وتنقب بعود من كل جانب ، وتدهن بزيت و مرى نقيع وفلفل وزعفران وقرفة وقرنفل وسنبل وزنجبيل ، يدهن بذلك ظاهرها وباطنها ، ثم تجعل في قدر ، ويصب عليها بقية الزيت والمرى ويكب على القدر غطاء موصول ، ويدخل الفرن ، ويترك حتى تنضج الدجاجة ، وتخرج وتستعمل ، فهي عجيبة .

### دجاجة مقلوة مطبوخة :

تفصل الدجاجة من كل عضو اثنين ، وتغلى في مقلاة بزيت عذب كثير ، ثم يؤخذ قدر ويوضع فيه أربع مغارف خل ومغرفتان مرى نقيع ، ومثله من الزيت ، وفلفل وكزبرة وكون ويسير ثوم وزعفران ، ويرفع القدر على النار ، فإذا غلى جعل فيه الدجاجة المقلوة المذكورة فإذا استوى نضجها حينئذ تفرغ وتقدم .



### كبش محشى الجوف مشوى يسمى الكامل :

يؤخذ كبش سمين مسلوخ ، يفتح جوفه بين أخذاه فتحاً ضيقاً ويخرج حشوه ، وينظف ، ثم يؤخذ ما أمكن من الدجاج السمان وفراخ الحمام واليمام والعصافير ، ويخرج ما فى أجوافها وتنظف ، وتشق صدورها ، ويطبخ كل نوع منها على حدها ، ثم يلقى بزيت كثير وتترك بناحية ، ثم يؤخذ ما بقى من أمراقها ، ويضاف إليه من فتات خبز الدرملك المحكوك ، ويفقص عليه من البيض الكفاية ، وفلفل وزعفران وقرفة وكزبرة يابسة وسنبل وزنجبيل ولوز مقسوم ومدقوق وزيت كثير ، ويضرب الجميع ، وتملأ به أجواف الطيور المقلوة ، وتجعل فى جوف الكبش واحداً بعد واحد حتى يكمل ، ويصب عليها بقية الحشو من البنادق المطبوخة ومن المركاس المقلى ومحاج البيض صحاحا ، فإذا كمل حينئذ يخاط الموضع الذى أدخلت منه ، ويطلّى ظاهر الكبش وباطنه بمرقة صنعت من المرى النقيع والزيت والصعتر ، ويدخل كما هو فى تنور محمى ويترك ساعة ، ثم يخرج ويعاد بالطلّى بالمرقة ، ثم يعاود للتنور ، ويترك حتى يتم نضجه ويحمر ، ثم يخرج ويقدم .

### خروف مشوى :

يؤخذ خروف مسلوخ ينقى جوفه كما تقدم ، وتجمع أحشاؤه بعد تنظيفها ، تلوى بالشحم ، وتلف بالمصران الرقيق ، ثم يملأ جوف الخروف بعصافير وزراير مقلوة محشوة كما وصف فى المقدم ، ويخاط ويوضع فى طاجين كبير يسهه ، ويصب عليه مرقة مثل ما تقدم ومن ماء الكزبرة والزيت ، ويدخل الفرن ويترك حتى ينضج ، ويخرج ويقدم .

خروف مشوى بديعى :

يؤخذ خروف سمين منظف ويكون فتحه ضيقاً ثم يؤخذ من لحم خروف آخر ويقطع قطعاً صفاراً ، ويجعل فى قدر بملح وفلفل وكزبرة يابسة وزعفران وقرفة وسنبل وزيت ، ويرفع على نار معتدلة حتى ينضج ، ثم يضاف إليه من اللحم الرطب والبيض والفتات المحكوك ومن الأفاويه قدر الحاجة ، ويملاً من الجميع جوف الخروف ويدخل فى تنور محمى كما تقدم فإذا نضج أخرج وإن كان الخروف صغيراً جداً فيوضع فى طاجين مثل ما تقدم .

خروف مشوى بجلده :

يؤخذ خروف سمين يخرج ما فى جوفه كما هو بجلده من موضع ضيق ، ويجعل فى قصرية أو طنجير ويصب عليه من الماء اللؤلؤ ، ويصمك صوفه حتى لا يبقى على جلده شئ من الصوف ، ثم يؤخذ ما خرج من جوفه وينظف ويصنع منه حشو ، ويطبخ بأبزار وزيت وشئ من سرى تقيع ، ويعاد إلى جوفه بعد ما يضرب بالبيض والأفاويه وما أحببت ويخاط جوفه وعنقه وما فيه من منافذ حتى لا يبقى من أين يسيل دسمه ، ويدخل فى تنور ويترك حتى ينضج ، ثم يخرج ويقطع بسكين قاطع ويذر عليه ملح مسحوق مع فلفل وقرفة .

عجل مشوى صنع للسيد أبى العلا فى سبتة :

يؤخذ كبش فتى سمين مسلوخ منظف يفتح بين فخذه فتحاً ضيقاً ويخرج جميع ما فى جوفه من أحشائه برفق ، ثم يدخل فى جوفه أوزة مشوية ، وفى

جوف الأوزة دجاجة مشوية ، وفي جوف الدجاجة فرخ حمام مشوى ، وفي جوف الفرخ زرزور مشوى ، وفي جوفه عصفور مشوى أو مقلو ، كل ذلك مشوية مدهونة بالمرقة الموصوفة للشواء ، ويخاط ذلك الفتحة ، ويدخل الكبش في الثور المحمى ، ويترك حتى ينضج ويحمر ، ويطلّى بتلك المرقّة ، ثم يدخل في جوف عجل قد أُعِدَّ منظف ، ويخاط عليه ويجعل في تنور محمى ، ويترك فيه حتى ينضج ويحمر ثم يخرج ويقدم .

#### صفة أرنب مشوى :

يؤخذ أرنباً<sup>(١)</sup> مسلوخاً منظفاً يغلى غلية خفيفة بماء وملح ، ويهرق عنه ماءه ، وينشّب في سفود ، وتدار فيه على نار فحم معتدلة ، ثم يدهن بزبد طرى مرة ، فإذا نضج لحمه خلع من مفاصله وقطع في صحفة ، وصب عليه مرقّة من خل ويسير مري نقيع وزنجبيل وصعتر وكون وزيت ويسير ثم مدقوق ، يغلى جميع ذلك ويصب عليه ؛ وإنما دهن بالزبد الطرى وقت شيء ليعدل يابس مزاجه وإن دهن بدهن اللوز الحلو كان جيداً .

#### صفة عصافير مصنوعة من لحم الغنم :

يقطع من بضع اللحم بضيعات صغار كهيشة العصافير ، وتدخل في سفود ، وتشوى أو تقلى بزيت كثير حتى تنضج ، وتترك بناحية ، ثم يؤخذ قدر ، ويجعل فيه ثلاث مغارف خل ، ومغرفة من المرى النقيع ، ومغرفتين من الزيت العذب ، وفلفل وكون وشيء من زعفران ، ويرفع القدر على النار فإذا غلى جعل فيه تلك العصافير المصنوعة المقلوة المذكورة ، وتترك ساعة تغلى ، وتنزل

(١) كذا في الأصل .

وتقدم ؛ وقد تصنع هذه العصافير مصورة من اللحم المدقوق بعد ما يضاف إليه من التوابل ، ويصور منه شبه عصافير أو زراير وغير ذلك من أنواع الطير ، ويقل مثل ما تقدم .

### جنب مشوى :

يدق رطل من اللحم في الحجر ، ويضاف إليه مثله من الشحم المقطع ، ومن البصل يسير ، وكزبرة رطبة ويابسة وجبن . . . . .<sup>(١)</sup> ، ومن اللوز والجوز المقشر المدقوق كف كبير ، وشيء من مرى تقيع مقدار ما يعتدل به طعمه ، ويضاف إليه دارصيني وفلفل وزنجبيل ، ويدق الجميع مع اللحم حتى يختلط ، ويعكر حتى يعتدل ، ثم يؤخذ جنب كبش سمين ، فيشق بين أضلاعه ولحمه ، ويمسح الجنب بزيت وينذر عليه نشا مسحوق ، وعلقه في التنور وأغلق عليه فإذا نضج أخرج وقدم فإنه شواء طيب .

### نوع آخر من الجنب :

يؤخذ جنب خروف سمين فيثقب بين اللحم والأضلاع بمقدار ما يدخل في اليد والأصابع ، ثم يؤخذ من اللوز والبندق مقشرة من كل واحد كف كبير ، ومن الدارصيني وسنبل وقرنفل وزعفران وفلفل من كل واحد درهم ، وملح قليل ، يدق الجميع ويخلط بفتات ، ويعجن بزيت ، ويعكر حتى يشخن ويمكن أن يحشى به ، فإذا حشى يخاط الجنب بمصران نظيف ، ويلقى في التنور ويجعل تحته آنية يقطر فيها ما يتحلل من الجنب فإذا كمل أخرج .

(١) كلمة غير واضحة في الأصل بسبب تأكل من فصل الأرضة

### جنب آخر عجيب :

يؤخذ جنب خروف سمين فيطبخ في خل حتى ينضج ، ثم يخرج ويترك يجف ، ثم يؤخذ مقلاة واسعة ، فيصب فيها زيت عذب وماء كزبرة ونعنع وصعتر وبصلة صحيحة منظفة ، فإذا خرج طعمها أخرجت من الزيت ، وترك الجنب فيه ينقل حتى تحمر جوانبه ، ثم يرش عليه من المرى النقيع ويذر عليه قرفة ويسرم ؛ وقد يصنع في القرن .

### صفة مبر سمير عجيب :

يؤخذ مبر سمير فيقلب ، ثم يؤخذ من البيض ما يعلم أنه يملأه ويفقص في غضار ، ويضاف إليه قطعة بصلة مدقوقة وقرفة وفلفل وزيت ، ومن اللوز المقشر مدقوق وغير مدقوق ، ومن السكر على قدر ما يريد الآكل من حلاوته ، ويخلط الجميع ويصب في المبر بفخ<sup>(١)</sup> ويشد طرفي المبر بخيط ، ويدلى في تنور هادىء ، ويترك حتى ينضج ويحمر ، ويخرج ؛ وقد يقلى في مقلاة بزيت عذب .

### في عمل الأنخاخ :

هذا يراد من صفته أن يؤلف منه ما يشاكل مطعمه ومذاقه طعام الأنخاخ ، لأن كثيراً من الملوك والرؤساء يحب أن يأكل منها ويجعلها جل غذائه ، ولو اقتصر الإنسان على ما يجمع له من مطبخه من أنخاخ ما يذبح ما حصل له

(١) علق الناسخ على هذه الكلمة كاتباً بجوارها « كذا » .

منه ما يبلغ به إلى إرادته وقضاء شهوته ، وللمخ من الأغذية المحبوبة المشتهة .  
ومن المستحسن في أكل المخ أن من سبق إليه فأخرجه على المائدة أن  
لا يذوقه حتى يبدأ بإطعامه لصاحب المائدة وأن لا يذوق منه شيئا حتى يطعمه  
لصديقه وجيبه والمطعم عنده . ولقد سمعت أن بعض الملوك قلد بعض أتباعه  
عملا جليلا وأنه دخل ليودع الملك ويسير ، وقدمت المائدة وأحضرت ، فلما  
مضى صدر من الطعام حضر لون كان فيه عضو فيه مخ ، فأخذه ذلك الإنسان  
واستخرجه والملك مراعى لفعله وهو لا يشك أنه يدفعه إليه ، فلما استخرجه وضعه  
على لقمة وذر عليه ملحاً وأكلها ، وأمرها الملك له ، ثم إن المائدة رفعت  
وغسل الملك يده ، وقام يودع الملك ويسير ، فقال له الملك : بيني وبينك  
شيء أحتاج أن أوقفك عليه بعد هذا الوقت . فانصرف إلى داره ولم يخرج  
إلى العمل . فقيل للملك في ذلك ، فقال : لا يكفي أن يأكل في العمل في  
السنة بخمسة آلاف درهم أنخاخ !

#### عمل مخ من غير مخ لا يشك فيه :

يؤخذ لحم كلى طرى ، فينقى من عروقة ، ويسلخ الطحال من الصفاق  
الذى عليه ، ويؤخذ منه جزء ومن شحم الكلى المنقى خمسة أجزاء ، ويدق  
الجميع حتى يصير كالدهان ، ويحشى في مصران أو مبر أو في أنبوب من قصب  
أو غيره ، واسلقه في قدر التفايا وأخرجه وأفرغه في إناء وقدمه حارا .

#### صنعة مخ آخر :

يؤخذ دماغ رأس فينقى من عروقه ، ثم يؤخذ من اللحم الرخص مثل  
السن من خروف ، فيسحق في الحجر سحقاً ناعماً ، ويخلط بالدماغ المنقى ، ويحشى

في مصران ويطبخ ، ثم يخرج وينثر عليه سكر مسحوق ؛ وإن زدت فيه من أول عمله لوز<sup>(١)</sup> وجوز مدقوق كان أطيب .

### عمل مخ آخر :

يؤخذ دماغ خروف فيضاف إليه سمنا<sup>(١)</sup> طريا وييضأ ولبنا حليبا وشيء من سكر ، ويحشى به مصران ، ويلقى ؛ وقد أصلح لبعض الرؤساء أواني من زجاج تشاكل في هيئتها السوق وغيرها من العظام فإذا فرغ من تركيبه حشى به تلك الأواني ، وجعلت في قدر بماء وملح وجميع ما يحتاج للون المعمول ، ويطبخ حتى يعلم أن المخ قد نضج داخل الأواني وجمد ، وأنت تراه من خارج الزجاج ، حينئذ أخرجه ونحى العجين عن رؤوس الأواني ، وانفض ما فيها وقدمه .

### عمل مخ طيب لا يشك فيه :

يؤخذ من الجوز الحديث منقى من قشره ثلاث أواق ، فيسلق بماء حار ، ثم يقشر من قشره الرقيق ، ويدق دقا بليغا ، ثم يؤخذ من الشحم المدقوق ربع رطل ، ومن الطيحال مثله ، ويجمع الجميع ويصب أولا في آلة الأنخاب المعمولة من الزجاج دهن لوز طرى أو من دسم الدجاج أو زبد طرى ، ثم تملأ بالحشو ويشد رأسها بالعجين ، ويسلق في ماء وملح حتى ينضج ، ثم ينفض في زبدة ويقدم .

أجود طيور الماء المسمى أوز القرط وهو البط العريض المنقار الأدكن اللون ، وهو يسرع إليه السمن جدا فلا يصلح أن يشوى .

(١) كذا في الأصل .

### صفة شواء منه :

بعد ما يذبح يعلق ليلة من رجله ، فإذا كان من غد ينظف ويغسل ويترك بناحية ، ثم يؤخذ ملح مسحوق بصعتر وفلفل وزيت وكزبرة حتى يصير تخن العسل الرقيق ، ويطل به جسمه باطنا وظاهرا ، ويدلى في التنور ، فإذا خرج طيب بمرقه إن شئت .

### صفة شواء ألوان منه : آخر لأبي صالح الرهباني في مطبخه :

يستخرج ماء البصل المصصور ، وماء الثوم الرطب ، وماء الكزبرة ، ومن المرى النقيع ، من كل واحد أوقية ، ومن الخل الثقيف نصف رطل ، ومن الزيت قدر الكفاية ، وكزبرة ودارصيني وزنجبيل وصعتر وكمون من كل واحد ثلاثة دراهم ، يسحق الجميع ويحل في تلك المياه مع خل ، ثم يؤخذ الطائر المذكور المسمى أوز القرط وهو البط ، يسمط ويخرج ما في جوفه ويعلق ، ثم يثقب جسمه برأس السكين ويحشى في كل ثقب نوم مقشر ، وفي غيره قطعة من لب الجوز المقشر ، وفي ثقب آخر قطعة من زنجبيل ، ثم يبيت في المياه المذكورة مع الخل ، فإذا كان من غد أخرج وشوى في التنور ، فإذا نضج أخرج وقطع وقدم في مرسته .

واعلم أن الشواء كله بطيء الانهضام إلا أنه كثير الغذاء جابر للقوة ليس بردى الكيموس إذا انهضم جيدا ، وهو من البسائط ، فإنه ليس فيه من التركيب ما ينقله عن طبعه وهو محمود الغذاء إذا استمرى على ما ينبغي .

### ذكر المخثرات والخمرات : صفة الزيرباجة :

هو لون معتدل المزاج غذاؤه محمود صالح للعمدة والكبد ، قد اجتمع فيه



منافع السكباجة والسليقة من المضار . ومن فضائلها ما أخبر به شيوخ بغداد  
من لحق حنين بن إسحاق ، قال : كنت أسير حنينا يوما من الأيام حتى  
لقيه رجل من الناس ، فقال : يا هذا جئتني فوصفت حال عيلة عندك ، ثم  
لم أرك ، فما السبب في تأخرك ولم أزل مرأعيا لك ؟ قال : جئتك ياسيدي  
فوصفت لك علة بوالدتي ، وأشرت بإطعامها الزيرباجة فالتزمتها إياها ، فبرئت  
عليها ، فلم أحب أن أعاود عليك وأشغل قلبك ، أحسن الله جزاءك ! قال  
حنين : هو لون معتدل وهو سكتنجين الألوان . وقال بعضهم : هي تفاحة  
المطبخ ما لها مضرة أصلا .

صفتها :

يؤخذ دجاجة فنية تنظف وتجعل في قدر بملح يسير وفلفل وكزبرة يابسة  
وقرفة وزعفران ، ومن الزيت الحلو والخل قدر الكفاية ، وترفع على نار معتدلة  
فإذا نضج لحم الدجاجة يؤخذ من اللوز المقشر المدقوق ومن السكر الأبيض  
الطيب من كل واحد أربعة أواق تحل بماء الورد ويصب في القدر ، ويترك  
يغلي ، ثم ينزل على الرضف حتى يعلو دسمه . وهو أفضل الغذاء صالح لكل  
مزاج ؛ يصنع هذا اللون من الدجاجة أو فراخ الحمام واليمام ومن لحم  
الضأن الفتى .

صفة الكافورية :

يؤخذ دجاجة فنية أو فراخ الحمام أو يمام ينظف ما حضر منهم<sup>(١)</sup> وتشق  
صدورها ، وتجعل في قدر بملح ويسير من بصلة وفلفل وكزبرة يابسة وزيت

(١) كذا في الأصل .

حلو ، وتطبخ حتى تنضج ، ثم تحشر<sup>(١)</sup> بلوز مقشر مدقوق كالمعجين محلول بماء الورد ، ثم ينزل على الرضف ، ويعصر فيها من خل الليم ليمتين أو ثلاث على قدر ما يراد من الحموضة ، ويفتح بشيء من كافور محلول بماء ورد ، ولا يعصر الليم فيها وقت الطبخ فإنه يكسبها مرارة إلا بعد نزولها على الرضف ، وتترك ساعة .

### لون المفوم :

يصنع من دجاجة أو لحم أوزة أو فراخ الحمام . يؤخذ ما حضر من هذه منظفة وتجعل في قدر صحيحة كما هي مشقوقة الصدر بملح وزيت ويسير بصلة وفلفل وكزبرة يابسة ، وتطبخ نصف طبخ ، وتخرج وتجعل في قدر آخر ، ويصب عليها ما صفا من مرقها ومرى نقيع وزعفران وسنبل ، ومن ورق الأترج ويسير صعتر ، ويدخل في جوفها ليمتين أو ثلاث مسيرة ، وينثر عليها لوز مقشر مقسوم ، يطبق فم القدر بالمعجين ويدخل الفرن ويترك فيه حتى يتم نضجها ، ويستعمل ، فهي صالحة الغذاء موافقة للمعد الرطبة .

### صنعة المعفرة وتسمى المنشية :

يؤخذ دجاجة منظفة مقطعة وتجعل في قدر بملح ويسير من بصلة وفلفل وكزبرة يابسة ، وتطبخ نصف طبخ ، ثم تخرج من القدر ويزال منها لحم الصدر ولحم الأخاذ ، ويدق دقا ناعما مثل لحم البنادق ، ويضاف إليه سنبل ودارصيني وفلفل ، ويضرب بشيء من البيض ، وينشئ به الصدر والأخاذ ، وتعلق به جميع أعضاء الدجاجة ، ثم تقلى في المقلاة بزيت عذب حتى تحمر ، ثم ترد إلى

(١) كذا في الأصل ، ولعلها : تحتر .

القدر ، ويضاف إليها خل وزيت وشيء من المرى يسير ، وزعفران وفلفل وسنبل ، وينثر عليها لوز مقسوم ويخمر بالبيض الكثير المضروب كما يجب ، ويجعل فيها من محاح البيض صحاحا ثم تنزل على الرصف ، وتترك ساعة وتستعمل ، وتعمل في طاجن فتأني غاية .

#### صفة المروزية وهي أطعمة افريقية والبلاد المصرية :

يؤخذ دجاجة منظفة ، وتقطع بما ذكر في الزيرباجة ، فإذا نضجت طرح فيها من عين البقر المنقوعة في الخل والزيت ، ومن العناب واللوز المقسوم ، وقد تعمل مخثرة باللوز المقشر المدقوق .

#### صفة الجعفرية :

يؤخذ دجاجة سمينة تنظف وتقطع ، وتجعل في قدر بملح وبصلة وكزبرة يابسة وفلفل وزعفران وخل ويسير من المرى النقيع ولوز مقشر مقسوم ، ويطبخ حتى تنضج ، ثم تخمر بالبيض المضروب والزعفران الكثير والسنبل والدارصيني ، ثم يزال النار من تحتها ويرد على غطاء القدر ويوقد حتى يحمر أعلاها ويسلم عقر من الحرق<sup>(١)</sup> ؛ وسميت جعفرية لكثرة الزعفران فيها ، فشبهت بالذهب الجعفرى ، وقيل أيضاً إنه اختراعها جعفر فسميت باسمه .

#### صفة الجلاية :

يؤخذ دجاجة منظفة ويزال عنقها ، وتترك صحيحة دون مقطعة ،<sup>(٢)</sup> وتطبخ تفالاً بيضاء ، فإذا نضجت أخرجت من القدر وتركت بناحية حتى تجف ، ثم

(١) كذا في الأصل .

(٢) كذا ، وهو يقصد : غير مقطعة ، أو دون تقطيع .

يؤخذ من السكر الأبيض قدر ثلاثة أرطال ، وتحل بماء الورد ويطبخ منه في طنجير شراب جلاب ، ويفوه بسنبيل ودارصيني وقرنفل وزنجبيل ، فإذا عقد فتق بشيء من مسك وكافور محلول في ماء الورد الطيب ، ثم تجعل فيه الدجاجة المذكورة ونفمس ، حتى يمتلىء جوفها بالجلاب ويقعد عليها ، ثم ينزل الطنجير ويترك حتى ينعقد السكر المجلب على جوانب الدجاجة ، وتصير مستوية كأنها أترجة فإذا كملت على هذه الصفة جعلت في باقية دمشقية وقدمت في الكوامل .

#### صنعة لون رفيع :

يؤخذ دجاجة سمينة جداً ، وتجعل في قدر بفلفل وكزبرة يابسة ودارصيني وسنبل وخل ويسير مري نقيع وزيت كثير وخمسة مغارف من شراب الورد ، ويرفع على نار خف معتدلة وتطبخ حتى تنضج الدجاجة ويذهب المرق ، ثم تنزل وتترك بناحية ، حينئذ يؤخذ اللحم الرخص المدقوق واللوز المقشر المدقوق ، ومن البيض عشرة ، ومن ماء الكزبرة الرطبة ومن ماء البصلة مدقوقة وفلفل وزنجبيل ودارصيني وزعفران وزيت ، ومن مربى الورد واللوز المقسوم ، ويضرب الجميع ويخمر به القدر بعد ما يضاف إليها من البنادق المصنوعة لها ، وتنجم بعشرة أو أكثر من محاح البيض صحاحا ، ثم يدخل القدر الفرن ويترك حتى يعقد ، ويخرج ويبرد قليلا ويستعمل ؛ وإن شئت عملت في طاجن .

#### صنعة لون من عصافير :

يؤخذ ما شئت من العصافير السمان ، وتنظف ، وترش بملح مسحوق ، وتقلي في مقلاة بزيت عذب حتى تحمر ، ثم تجعل في قدر ، وفلفل وكون وخل وشيء من مري نقيع وماء كزبرة حتى يتم طبخها ، ثم تخمر ببيض مضروب بزعفران وقرفة .

### صنعة لون بفراخ الحمام أو اليمام أو الزرازير البيض :

يؤخذ ما حضر منها ، فتقلى في مقلاة بزيوت كثير حتى تحمر ، ثم يدق من اللحم الرخص واللوز للمقشر دقا بليغا ، ويجعل في صحفة ، ويضاف إليه كزبرة يابسية وفلفل وقرفة وسنبل ، ومن الزيت ومن البيض قدر الكفاية ويضرب الجميع حتى ينحل اللحم المدقوق واللوز ، ويرطب بقدر مغرفة من ماء الكزبرة الرطبة ويسير من ماء النعنع ، ويجعل الجميع في قدر ، ويجعل عليه الفراخ المقلوة ويغلى القدر ويدخل الفرن فإذا عقد واستوفى حقه أخرج وقدم ، ومن أراد هذا اللون مذكرا فيزيد فيه من الخل بالمرى ما أمكن ومن الكمون والثوم والزعفران فيأتي نوع آخر .

### لون من فراخ الحمام :

يؤخذ فرخا سمينا ناهضا ، وينظف ويجعل في قدر ويضاف إليه ملح يسير وفلفل وكزبرة يابسة وزيت ، ويقلى به يسيرا ، ثم يصب عليه من الماء ما يغمره ، ويطرح فيه السكر ربع رطل ويتم طبخه حتى ينضج ، ويخمر بأربع بيضات مضروبة بزعفران وقرفة ، وينجم بمحاح البيض ويترك على الرصف ساعة ، ثم يفرغ في صحفة وينذر عليه سكر وسنبل وقرفة ، ويستعمل .

### لون من أرنب :

يقطع الأرنب قطعاً صغيراً ويغسل بماء حار مغلى ، ويجعل في قدر ويضاف إليه ملح وفلفل وكزبرة وكمون كثير ، وثلاث مغارف من الزيت ، ومثلها من الخل الثقيف ، ومغرفة من المرى النقيع ، ثم يؤخذ ثلاث بصلات أو أربعة ،

فتدق في مهراس العود دقا بليغا ، ويعصر ماؤها ويجعل في القدر مع الجميع ، وترفع على النار فإذا نضج اللحم وانحل أنزل على الرصف ، وخر بأربع ييضات أو خمسة ، فإذا كمل أنزله وأتركه قليلا حتى يفتر ، وقدمه .

#### صنعة بوجون عجيب :

يؤخذ بوجون معلوف مسمن ينظف ويدهن بمرى نقيع وصعتر وزيت كثير ، ويدخل الفرن في حنم ، ثم يقطع أحشاؤه دقة ، وتجعل في قدر ، ويضاف إليها من اللوز والجوز مدقوقة وغير مدقوقة وربع أوقية فلفل وصعتر وكون وقرفة وسنبل وزعفران وكزبرة ، ويصب على الجميع مغرقتان من الزيت ، ومثلها من الخل الثقيف ، ومغرفة من المرى النقيع ، ويرفع على نار معتدلة فإذا نضج هذا الحشو نجم بعشرة من محاح البيض ، ثم تصب المرققة على البوجون في طاجنه عند خروجه من الفرن وكال نضجه ، ويترك قليلا حتى يفتر ويقدم .

#### صفة لون من حجل :

يقطع الحجل بعد سلخه وتنظيفه في قدر بملح وماء بصلة وفلفل وكزبرة وخل وزيت ويسير مرى نقيع وكون ، ومن البنادق المصنوعة من صدور الحجل ، ويرفع على نار معتدلة فإذا نضج تخمر ببيض وتفرغ ؛ واعلم أن صدور الحجل لا يصلح إلا للبنادق ، فإن لحم الصدور منها يابس جاف غير لذيق فإذا دق لحم صدرها وضرب ببيض وشيء من غبار الدرمل وما يصلح من التوابل وصنع منه بنادق وأحرش صارت رخصة لذينة .

#### صفة لون مغموم لابن المهدي :

يؤخذ دجاجة سمينة ، وتفصل وتجعل في قدر ، ويضاف إليها من الكزبرة

اليابسة وزن درهم ، وفلفل نصف درهم ، وقرفة مثله ، وزنجبيل ودولنجان وسنبل وقرنفل من كل واحد ربع درهم ، ومن الخل ثلاثة أواق ، ومن ماء البصل المعصور أوقيتان ، ومن ماء الكزبرة الرطبة أوقية ، ومن المرى النقيع أوقية ، ومن الزيت العذب أربع أواق ، يخلط الجميع في قدر مع شيء من ماء الورد ويطبق عليه برغيف ، وعلى فم القدر غطاء محكم مطبوع ، ويدخل في الفرن المعتدل ، ويترك حتى ينضج ، ثم يخرج ويترك قليلا ، ثم يفتّر ، ثم يكب في صحفة نظيفة ويقدم ، فهو بديع .

#### دجاجة عباسية :

يؤخذ دجاجة نظيفة وتحشى على ما ذكر بين الجلد واللحم وجوفها ، ثم تشوى في سفود حتى تحمر عن كل جهة ، ثم يؤخذ قدر ويجعل فيه ثلاث مغارف من الخل ، ومغرفة مرى نقيع ، ومغرفتان من الزيت ، وفلفل وكزبرة يابسة وزعفران وقرفة وصعتر وسداب وزنجبيل ، وأربع حبات ثوم ولوز وجوز ، ويرفع القدر على النار فإذا غلى المرق حينئذ يضاف إليه الدجاجة ليدخل فيه من دسم المرق ، فإذا أكل نضجها تنجم بخمسة من البيض ، وتنزل على الرصف حتى تفتّر ، وتفرغ وتقدم ؛ وتعمل أيضاً في طاجين في تلك المرق في الفرن ، فهي في الوجهين عجيبة .

#### صنعة الجليدية :

يصنع هذا اللون من أوزة أو دجاجة أو خصى ، يؤخذ ما حضر منها ، تنظف ويجعل في قدر ، ثم يؤخذ رطلان من زبيب ، ويدق ناعما ، ويمرس في الماء حتى تخرج حلاوته ، ويصفى ، ويجعل الصفو في قدر ، ويضاف إليه ثلاث

مغارف من الخلل الثقيف ، ومغرفتان زيت ، وفلفل وكزبرة ونصف بصلة مقطعة ،  
ويعدل بالملح ، ويطبخ حتى ينضج ، وتختثر المرققة ، ثم يؤخذ من اللوز المقشر  
المدقوق ، ومن الجوز كذلك ، ولباب خبز محكوك ، وفلفل وستة بيضات ،  
ويخمر به القدر بعد نضجها ، وينجم بمحاح البيض ، وتترك على الرضف حتى  
يعالوها دسمها .

#### صفة الثومية :

يؤخذ دجاجة سمينة ويخرج ما في جوفها وينظف ، ويترك ثم يؤخذ أربع  
أواق من الثوم المقشور ، ويدق حتى يصير كالدماغ ويخلط مع ما أخرج من  
جوف الدجاجة ، ويقلى فيما يغمره من الزيت حتى يذهب رائحة الثوم ، ويجمع  
ذلك مع الدجاجة في قدر نظيفة ، بملح وفلفل وقرفة وسنبل وزنجبيل وقرنفل  
وزعفران ، ومن اللوز المقشر مدقوق وغير مدقوق ، وشيء يسير من المري  
النقيع ، ويطبق القدر بالعجين ، ويدخل القرن ويترك حتى ينضج ، ثم يخرج  
ويفتح القدر ، ويصب في صحفة نظيفة فتتم منه رائحة طيبة تعم الموضع ؛ هذه  
الدجاجة كانت تصنع للسيد أبي الحسن ، فكان يستحسنه .

#### دجاجة تسمى ابراهيمية :

يؤخذ دجاجة منظفة ، وتفصل من كل مفصل اثنان ويطرح في قدر بملح  
وبصلة وفلفل وكزبرة وزعفران ولوز مقسوم ، ويصب عليها مغرفتان زيت ،  
ومغرفتان خل ، وخمس مغارف من شراب الورد السكري وترفع على نار معتدلة  
وتترك حتى تنضج ، ثم يؤخذ أربعة من البيض ، وتضرب مع شيء من غبار  
الدرمك بماء ورد وزعفران وسنبل وقرنفل ، ويفتح بشيء من كافور ويخمر به  
القدر ويترك على الرضف ساعة ويستعمل .



### صنعة المحشى :

يصنع من الدجاجة المشوية أو فراخ الحمام أو اليمام أو عصافير أو لحم ضأن فتى ، يؤخذ ما حضر من ذلك فينظف ويقطع ، ويجعل فى قدر بملح وقطعة بصلة وفلفل وكزبرة يابسة وقرفة وزعفران وشيء من المرى النقيع وزيت كثير ، ويرفع على النار فإذا نضج وقام مرقه أخرج اللحم من القدر وجعل بناحية ثم يؤخذ من فتات خبز الدرمل المحكوك قدر الحاجة ، ويعرك بالطاجن بما بقى من دسم الدجاجة ومرقها ، ويصبع بزعفران كثير ، ويضاف إليه سنبل وفلفل وقرفة ، فإذا انحل الفتات قمص عليه من البيض قدر ما يغمر الجميع ، وينثر عليه لوز مقشر مقسوم ، ويضرب الجميع حتى يمتز جميع ذلك ، ثم يدفن فيه قطع الدجاجة حتى تغيب فى الحشو ، ومن محاح البيض صحاحا ، ويغمر بالزيت الكثير ثم يدخل بالفرن ، ويترك حتى يحف ويعقد ويحمر ويعقد وجه الطاجن ، ثم يخرج ويترك حتى تذهب حرارته ويبرد ويستعمل .

### صنعة البديعى :

يؤخذ لحم خروف سمين جدا ويقطع قطعاً صفار ويجعل فى قدر بملح قليل وقطعة بصلة وفلفل وكزبرة يابسة وسنبل وزعفران وزيت ، يطبخ نصف طبخة ، ثم يؤخذ من الجبن الرطب ولا يكون طريا جدا لثلا ينحل ، ويقطع بالسكين ألواحاً على قدر الكف وما قرب منه ، ويجعل فى صحفة ويصبع بزعفران ويذر عليه سنبل ويقلب حتى يصبع من كل وجهة ، ويجعل مع اللحم المطبوخ فى القدر أو فى طاجن ، ويضاف إليه من البيض المضروب بالزعفران والسنبل والقرفة قدر الحاجة ، ويدفن فيه من محاح البيض صحاحا ، ويغمر بالزيت الكثير ، وبدسم اللحم المطبوخ ، ويدخل الفرن ، ويترك حتى يحف مرقه ويكمل نضجه ويحمر أعلاه ، ويخرج ويترك ساعة حتى تذهب حرارته ويبرد ، حينئذ يستعمل .

### بديعى آخر :

يعرك من الجبن فى قصعة باليد أو بالكف حتى يصير مثل الفتات ،  
ويضرب بالبيض والزعفران والتوابل المذكورة ومرقة اللحم المطبوخ ودسمه ، ثم  
يجعل فى قدر أو طاجن ويضاف إليه لحم المطبوخ ، ويغمر بالزيت واللبن ،  
ويدخل الفرن ويترك ساعة حتى يجف ويحمر وجهه ويخرج ويترك ساعة .

### طاجن بالجبن :

يؤخذ من الجبن الرطب ، ولا يكون طريا من يومه بل يكون قد مضى  
له ثلاثة أيام أو أربعة ، ويعرك بالكف ويضاف إلى رطلين منه أوقيتان من  
غبار الدرمل ، ويجعل باللبن الحليب ، ويفقص منه عشرة من البيض ، ويدر  
عليه فلفل وزعفران وقرفة وسنبل وكزبرة يابسة ، ويضرب الجميع فى الطاجن وإن  
كان خائرا فيسقى باللبن الحليب ويغمر بالزيت الكثير ، ويدفن فيه من العصافير  
المقلوة أو فراخ الحمام مقطعة مقلوة ، ومحاح البيض ، ومن اللوز المقسوم ، ويدخل  
فى فرن معتدل ويترك حتى يجف ويعقد ويحمر وجهه ، ويخرج حتى يبرد ،  
ويستعمل ؛ وقد يعمل هذا الطاجن مختصرا بماء الكزبرة اليابسة والرطوبة وماء  
النعم دون زعفران ، فيأتى نوع آخر ؛ ومن أراد هذا الطاجن بالجبن وحده  
دون عصافير ولا لحم عمله كذلك فهو طيب على كل حال .

### صنعة البرمكية :

تصنع بدجاجة أو فراخ الحمام أو اليمام أو عصافير أو لحم خروف ، يؤخذ  
ما حضر منها بعد تنظيفه ، ويقطع ويجعل فى قدر بملح وبصلة وفلفل وكزبرة

يابسة وسنبل أو قرفة ، وشيء من مرى نقيع وزيت ، ويرفع على نار لينة حتى تقارب النضج ، وتجف مرقته ، وتخرج ، وتقلي بزيت عذب ، ولا تبالغ وتترك بناحية ، ثم يؤخذ من دقيق الدرمك والسميد ويعجن منه عجينا محكما بالخمير ، وإن كان عجنته بشيء من الزيت كان ألد ، ثم يمد منه رغيف ويجعل في جوفه من لحم تلك الطيور المقلوة والمطبوخة ، ويعطى برغيف آخر ، وتلصق أطرافها ، وتدخل الفرن فإذا نضج الخبز أخرج ؛ وهو جيد في الأسفار ، وقد يصنع هذا الخبز بحوت مقلو ، ويستعمل للسفر أيضاً .

#### صنعة البلاجة :

يؤخذ من اللحم الغنى الفتى السمين دون عظم ولا عصب ، بل من قطع لحمه وشحمه ودوارته ومعه . وكبدته وقلبه وكرشه ، ويقطع ذلك كله قطعاً صفاراً جداً ، ويجعل في قدر بملح وقطعة بصلة وكزبرة يابسة وزيت ويسير مرى نقيع ، ويحمل على نار معتدلة ، يطبخ حتى ينضج وينزل عن النار ويصفى من مرقته ، ويقل في مقلاة بزيت كثير حتى يحمر ، ثم يجعل في طاجن ، ويصب عليه قدر ما يحتاجه من دسمه ومرقته التي طبخ فيها ، وينقص عليه من البيض قدر الكفاية ، ويضاف إليه من الفلفل والكزبرة اليابسة والسنبل ، وينثر عليه لوز مقشر مقسوم ، ويصنع بالزعفران صبغاً يرضى ، ويضرب حتى يختلط ، ويصب عليه زيت كثير ، ويدفن فيه من محاح البيض ما أمكن ، ويدخل في الفرن ، ويترك فيه حتى يجف مرقه ويحمر أعلاه ، ويخرج ؛ فهذه صفة البلاجة التي كانت تصنع في بلاد المغرب مثل قرطبة ومراكش وما بينهما من البلاد .

### لون بالإجاص :

يؤخذ من اللحم الغنمى الفتى السمين ، ويقطع ويجعل فى قدر بملح وفلفل وكزبرة يابسة وقليل كمون وزعفران ، ومن الخل والزيت قدر الكفاية ، ويرفع على النار فإذا قرب النضج أضيف إليه من عين البقر المربب المنقوع فى الخل ، ويطبخ فى القدر ، ثم يخمر القدر بذلك كله ، وتترك حتى يبرد وجهها ويصفو ، وحينئذ تنزل فى صفحتها ، وتفقص القصوص ، ويزين به اللون مع البنادق ، ويذر التابل الرفيع ويقدم ؛ وإن أردت أن تجعل بدل ماء النعنع ماء فيجل أو ماء كرفس أو ماء حبق قرنفل أذاك من كل واحد منها نوع آخر ، فاعلمه .

### لون مثل ذلك بزعفران :

ينظف الفروج ، ويوضع فى قدر ، وترفع صدرته على ما تقدم ، ويقل عليه مغرقتان من الخل الحاذق ومغرقتان من الزيت العذب ، وربع مغرفة مرى طيب ، ونصف درهم زعفران ، ولوز منقى ، وبصلة صحيحة ، وملح بقدر الحاجة ، وما يغمر اللحم من الماء ، مع أوراق آترج وأعواد بسباس ، ثم يرفع على نار فحم معتدلة حتى يقارب النضج ، فحينئذ ينزل بنادق صنعت من الصدر ، ويتم طبخها ، وتنزل إلى الغضا ، ويصنع فى تخميرها ما صنع فى الذى قبلها حرفاً بحرف إن شاء الله عز وجل .

### لون آخر مثله :

ينظف الفروج أو الحجلة ، ويصنع بهما جميع ما تقدم ، غير أن الزعفران

يحذف ، ويوضع في القدر الحص ورأس ثوم ، وتغلى البنادق واللحم ويخمر على تلك الصورة .

### صفة لون من فروج أو جملة بسفرجل أو تفاح :

يبست أيهما اتفق في ريشه مذبوحة ، وينظف ويوضع في قدر جديدة ، ويقلى عليه مغرقتان من ماء الورد ، ونصف مغرفة من المرى الطيب ، ومغرقتان من الزيت ، وملح وعود بسباس وبصلة صحيحة وربعم درهم زعفران ، ومن الماء ما يغمر اللحم ، ثم يؤخذ سفرجل أو تفاح فيقشر خارجها وينقى داخلها ، ويقطع تقطيعا مقدارا ، ويطرح في القدر ويرفع على نار معتدلة فإذا نضج أنزلت في غطاء ، وخمرت بفتات خبز ، وقليل دقيق مغربل ، وخمس بيضات ، بعد طرح بعض فصوصها ، وطبخها في القدر فإذا كمل تخميرها رشت القدر بماء الورد ، وتركت حتى يصفى وجهها ويبرز ، وغرفت وذر عليها التابل الرفيع وقدمت .

### مسلوق من باذنجان محشو :

يشق الباذنجان المتوسط القدر وتحشى شقوقه بالملح ليسيل ما فيها من المرارة ، ثم يسلق حتى ينضج ، ثم يخرج ويلقى في ماء بارد ، ثم يؤخذ رأس ثوم فينقى ويدق في مهراس ييسر ملح وفتات خبز بارد ويسير دقيق مغربل ، وقليل مرى وقليل ماء كزبرة أخضر ، ثم يعصر الباذنجان من مائه ، ويستخرج ما في داخله من شحميته وزريرته ، ويضاف إلى ما في المهراس مع قلقل صالح وقرفة وسنبل مسحوق ، ويقلى على الكل ست بيضات أو ما احتمل ، ويضرب الجميع تضريبا جيدا ويرفع من فصوص البيض ثم يحشى ذلك الباذنجان به ، ويرفع

من الحشو ، ثم يلف في الدقيق ، ويقل في الزيت العذب حتى يحمر ، وسلقت  
فصوص البيض وقليت أيضاً قليلاً ، ثم يرتب الباذنجان في غضار مفروش  
بأوراق الأترج ويذر عليه الحشو من كل جهة ، ويقطع الفصوص ويزين بها  
الصحفة ، وبعيون الأترج والنعنع والفيجن ، ثم يذر التابل العجيب ويقدم .

### لون من باذنجان بزعفران :

يقشر الباذنجان ويشق ، ويملح ويترك قليلاً ليخرج ماؤه ، ثم يسلق في  
الماء ، فإذا نضج أنزل في ماء بارد ، ويجعل في قدر مغرقتان من الخل ، ونصف  
مغرفة مري ، وكزبر مسحوق وفلفل وكراويا وكون وبصلة صحيحة وعود بسباس  
وقليل ثوم منقى ونصف درهم زعفران وملح ومغرفة زيت وقليل من الماء ، ثم  
يوضع القدر على النار حتى ينضج جميع ما فيها ، ثم ينزل على الغضا ، ويؤخذ  
من البيض ستة ، وفتات خبز بارد ، وقليل دقيق مغربل ، ويضرب جميعها  
بقليل ماء كزبر أخضر ، ويرفع من الفصوص ويحمر بذلك القدر ويطبخ فيها  
الفصوص ، وتترك حتى يبرز وجهها ، ثم يؤخذ الباذنجان المسلوق ، فتقطع  
بجأينه ، ويكل شقه حتى يأتي من الواحد أربع قطع ، وتغير بالدقيق ، وتقل  
بالزيت حتى تحمر ، وتصف في غضار مفروش بورق الأترج ، ويلقى عليها  
جميع التابل ما<sup>(١)</sup> في القدر ، وتشق فصوص البيض ، وتزين به الصحفة وبعيون  
الفيجن والنعنع والأترج ، وتذر ما شئت من التابل الرفيع وتقدمها ؛ وكذلك يصنع  
بالقرع حرفاً بحرف ، غير أن الزعفران يحذف منه ويزاد فيه أغصان صعتر  
إن شاء الله .

(١) ورد في الأصل فوق هذا اللفظ « كذا » بما يفهم منه أن الناسخ لاحظ عدم استقامة السياق .

لون من دجاجة مقلوة :

تبيت دجاجة سمينة نهاية في ريشها وتنظف وتنظيفاً حسناً ، وتوضع في قدر ، ويلقى عليها من الماء والملح الكفاية ، ومغرفتان من الزيت ، ونصف مغرفة سرى ، ومغرفة خل وبصلة صحيحة وعود بسباس وورق أترج ولوز منقى وفلفل وقرفة وقليل كمون وكراويا وكزبر يابس مسحوق كلها ، ثم يرفع على نار معتدلة ، فإذا نضجت الدجاجة أخرجت وقلبت بزيت عذب حتى تحمر ، وتزال عن المقللة ويؤخذ المرققة الذي طبخت فيه الدجاجة فيضرب في صحفة مع ست بيضات أو ثمان تضريباً جيداً ، ويرفع من أحماح أربعة صحاحاً ، ثم يصب ذلك كله في المقللة حتى يتجمد ويحمر جداً ، ثم تجعل الدجاجة في صحفة مفروشة بورق الأترج ، ويجعل ذلك الحشو حولها وعليها ، ويزين بالفصوص بعد أن يقل أيضاً وينذر عليها التابل .

صفة الدجاجة الحدباء :

يؤخذ دجاجة كبيرة سمينة من أعظم ما يكون من الدجاج وأسمنه ، فتتنظف تنظيفاً حسناً ، تكسر في وسط ظهرها حتى تخرج لها حدة ، ثم تقشر ثلاثة رؤس من الثوم ، وتندق دقا جيداً ، ويغلى عليها فلفل وقرفة وسنبل ودارصيني وشيء من المرى ، ويكسر على ذلك أربع بيضات وتضرب بها تضريباً جيداً ، وتقشر وتشق أنصافاً ، وينقى رأس ثوم ويقشر وتدس قطع البيض والثوم في ظهرها بين الجلد واللحم ، ويتلطف في ذلك لثلاثين خرق الجلد حتى تنفى قطع البيض والثوم ، وتعظم حدة الدجاجة ، ثم يخاط كل موضع يخاف خروج الحشو منه ، ثم توضع في قدر على صورتها ، ويوضع عليها شيء من الماء ومغرفتان زيت ومغرفة سرى وقليل صعتر محكوك باليد ، ويقص في القدر

بيضتان وترسل إلى الفرن فإذا نضجت واحمرت فرش غضار بورق الأترج ،  
ووضعت الدجاجة على ذلك الورق بعد إزالة الخيوط ، وظهرها أبدا إلى فوق  
سراعاة لظهور الحذبة وتزين بفصوص بيض مقطعة ، ويقطع عليها السداب وينذر  
التابل الرفيع وتستعمل .

#### جنب خروف محشو في الفرن :

وهو أن يوضع الجنب المحشو في قدر كبير ، ويغمر بالماء مع مغرفة خل  
ونصف مغرفة مرى ومغرتين زيت وبصلة صحيحة وأعواد بسباس وأوراق الأترج  
وفلفل وقرفة وكراويا وقليل كمون وكزبر يابس مسحوق كلها ، وتطبخ حتى  
ينضج الكل نضجاً مستويا وينزل إلى الغضا ويخمر بفتات خبز بارد ، وخمس  
بيضات ، وينجم للقدر ببعض محاحها ، فإذا كمل أنزل في الغضار وصف عليه  
فصوصه ، وذر بالتابل وقدم إن شاء الله تعالى .

#### لون من حوت كبير :

يؤخذ بضع الحوت الكبير وتنظف وتجعل في قدر ويرفع منها قطعة يصنع  
منها بنادق ويلقى عليه مغرفة خل حادق ومغرفة من مرى الخبز ومغرفة زيت  
وبصلة صحيحة ورأس ثوم منشور وعود بسباس وورق أترج وفلفل وقرفة وكزبر  
يابس وقليل كمون وكراويا وقليل ماء ومن الملح الكفاية ، ويرفع على النار  
حتى ينضج ، ويصنع أثناء ذلك البنادق على صفة عمل ما تقدم من البنادق ،  
وتطرح في القدر ثم يؤخذ في تخميرها بفتات باردة وشيء من الدقيق وثمان  
بيضات ، ويرفع من فصوصها للتنجم ، وتضرب الخميرة بفلفل ، ويخمر القدر



بذلك كله ، فإذا صفا وجه القدر غُرف في صحفة ، وزُين بينادقه وفصوصه ،  
وذُرَّ عليه التابل الرفيع ، واستعمل إن شاء الله .

#### صفة عمل الأحرش :

يُدَقُّ لحم الفخذين والسن وما أشبه ذلك دقا جيدا ، ويطرح فيه شيء  
من الدقيق المغريل ، ورأس ثوم مقشر مدقوق بملح وفلفل وكون وكزبر يابس  
وكراويا ، ويُقَلَّبُ الفلفل وشيء من سرى طيب ، ويُضَرَّبُ الكل تضرباً  
جيداً مع خمس بيضات أو ما احتل ، ثم يؤخذ من الشحم الغليظ مثل مقدار  
اللحم أو أكثر منه فيقطع دقيقاً ويخلط باللحم المدقوق وإن قطع فيه فيجب  
فحسن ، ثم ييندق ويقلى ، وكذلك يصنع بلحم المرقاس ، غير أن البيض  
يحذف منه إن شاء الله .

#### صفة عمل الصناب :

يُنْظَفُ الصَّنَابُ الطيب وينسل بالماء مراراً ، ثم يجفف ويدق حتى يأتي  
مثل الكحل ، وينربل بنربال شعر ، ثم يدق لوز مقشر من قشره ، ويجعل  
مع الصناب ، ويدار معاً ، ثم يعصران من دهنهما ، ويعجن بذلك الفتات  
شَيْئاً شَيْئاً ، لا تجعل الفتات بمرة بل قليلاً قليلاً ، ثم يسكب على تلك  
العجينة الخل الحاذق الأبيض اللون ، وقد حل في الخل ما يكفي من الملح ،  
ثم يحل حلاً جيداً حتى يأتي على المرغوب ، ويصقى تصفية جيدة بخرقة نقية ،  
ويجعل فيه أقوام<sup>(١)</sup> بعد التصفية قليل غسل ليذهب بحرارته ، وكل ذلك  
حسن إن شاء الله .

(١) كذا .

### فروج مبرد :

يفسل الفروج وينظف ويملح بملح وفلفل ، ويجعل في قدر ، وتذق حفنة لوز وتلقى عليه ، ويفقص عليه ست بيضات وصنوبر صحيح وفلفل وقرفة ودار صيني وزنجبيل وسنبل ومغرفة مري ، ويحرك الكل بثلاث مغارف زيت عذب ويسير ماء ، ويوضع القدر على رصف لين ويحرك برفق أبدا فإذا نضج جعل في صحفة ، وذر عليه فلفل وقرفة<sup>(٢)</sup> وقطع عليه سداب وزرني بمحاح بيض وقدم .

### صفة لون الزيتون :

تنظف حجلة وتجعل في قدر بملح وكزبر وفلفل وحمص ودار صيني وجميع الأفاويه ، ومغرفتين زيت وقليل ماء وأوراق أترج وأعواد بسباس ، ويصنع من صدرتها بنادق صغارا ، وتطبخ في القدر ، فإذا غلت نحو الثلاث غليات أنزلت إلى الرصف ، ويؤخذ من قضبان السلق أو بقل الروم ، وتشق أرباعا ، ويلف منها حزمة وتربط بخيط وترمي في القدر ، ومن الزيتون عشر ، ويقشر الجبن ويقطع قطعاً صغارا ويغلى في زيت حتى يحمر ، ويطرح في القدر ، ويخرج من البنادق اثنتان أو ثلاث وتذق في مهراس وتكسر عليها ثلاث بيضات ، تطبخ محاحها في القدر ، ويضرب البياض بقليل درمك ويخمر به القدر ، وتحرك من جوانبها حتى تطبخ الحميرة ، ويبرز وجه القدر ، ثم يجعل في صحفة ويزين بينادقه وفصوصه وقطع الجبن والزيتون ، ويذر عليه التابل الرفيع ، ويقدم ، إن شاء الله تعالى .

(١) في هذا الموضع من الأصل قطع من أثر الأرضة ، يصعب معه قراءة هذه الكلمة .

### لون خمري من فروج :

ينظف الفروج ويجعل في قدر ، ويلقى عليه مغرقتان زيت وماء بصلصة ومغرفة ماء كزبرة خضراء وعشر لوزات مقشرة مدقوقة وسن واحد من ثوم ، ومن الملح والماء الكفاية ، فإذا غلى نما ألقى عليه من الخلل الحاذق والمرى والنبيد الریحاني مغرفة من كل واحد ، ويريق من ورق الأترج والحبق القرنفل والترنجاني والسداب الأخضر حزمة ، وتلقى في القدر ، فإذا نضج يؤخذ من كل واحد من الدار صيني والفلفل والقرفة درهم ، ومن القرنفل والسنبيل نصف درهم ، يسحق ويضرب ببيض ، ويخمر به القدر وتنجم فيها فصوص وتعرف وتقدم إن شاء الله .

### صفة دجاجة محشوة دون عظامها :

تذبح دجاجة من أعظم ما يكون من الدجاج وأسمنه ، وتنفع سخنة بعد أن يربط عنقها نفخاً جيداً ، ثم يتلطف في تنفها لثلاث تنخوق ، فإذا فرغ من تنفها شقت على ظهرها من عنقها إلى زمكاها ، ويتلطف في سلخها بأرفق ما يمكن حتى تسليخ كلها ، إلا أطراف جناحيها ، فإنها تترك في الجلد ، ثم يؤخذ جميع لحم الدجاجة مع الصدر ، ويدق في مهراس دقاً جيداً ، ويدق معه لوز مقشور وجوز وفتات باردة قد أنقعت في ماء الكزبرة ، ثم يؤخذ حشاها فيسلق في ماء وملح حتى ينضج ويقطع تقطيعاً دقيقاً على لوح ، ويضاف إلى الحشو المدقوق ، ويجعل الكل في مقلاة ، ويلقى عليه ماء كزبر أخضر ومصرى مقدار الكفاية وقليل صالح وقرفة ودار صيني وسنبيل وخولنجان ، ويسلق ببيض ويقشر وترفع محاحه ويقطع البياض دقيقاً ، ويضاف إلى الحشو ، ويكسر على

الكل ثمان بيضات أو عشرة ، ويرفع على نار معتدلة ، ويحرك بملقعة حتى...<sup>(١)</sup> يجعل الحشو ، ثم رد الحشو . ودقّه لثلا ينفقه ، ثم احش بهذا الحشو الجلد الذى سلخت بعد أن يُخَيِّطَ كل موضع فيه ، وتترك فيها موضعاً يدخل منه الحشو ، ودسّ فصوص البيض تحت أجنتها وتحت فخذيها ، وسوها حتى ترجع شكل الدجاجة انظر خلفه برفق ، ويكون مقدار الماء مقداراً يغمرها ، ثم اتقّبها<sup>(٢)</sup> من جوانبها كلها بخل لثلا تنشف ، ولا تنقبها إلا بعد وضعها فى الماء ، فإذا ظننت أن الحشو قد انعقد أخرجها من الماء ، واجعلها فى قدر أو فى طاجن وادهنها بالمرى والزيت ، واغسل المهراس الذى دق فيه لحم الدجاجة ، ويلقى عليها ويحك عليها قليل صعتر ، وأشريّ بها إلى الفرن حتى تحمر جوانبها ويتحفظ بها لثلا تحترق ، ثم يبسط غضار بورق الأترج ، وتخرج الدجاجة وتشق جوانبها شقين من فوق إلى أسفل ويترك...<sup>(٣)</sup> شيئاً من قرنفل وعود وفلفل ودار صيني وقرفاً<sup>(٤)</sup> وذرها عليها وعلى الشقين ، وزينها بلوز محمس ، وقدمها .

### لون دجاجة عجيب :

تنظف دجاجة فتيّة سمينة ، وتشوى على الجمر ويتحفظ بها لثلا تحترق ، وتدهن بالزيت والمرى أبدأ حتى تحمر ، ويؤخذ حشاها فيقطع تقطيعاً دقيقاً ويجعل فى برمة ويلقى عليها مغرقتان زيت ومغرقتان خل ومغرفة مرى ، وصعتر وفيجن وأربع حبات ثوم وصنوبر ولوز وكزبر يابس وقليل كامون وفلفل

(١) قطع فى الأصل .

(٢) كذا فى الأصل ، ولعلها « اسقها » .

(٣) قطع فى الأصل بمقدار أربع كلمات .

(٤) كذا .

وقرفة ودار صيني وسنبيل وبصل مسحوق بملح وشيء من كزبر أخضر ، وينلى هذا كله على نار معتدلة ، ويصنع له بنادق من لحم خروف ، وتلقى في المرق حتى تطبخ ، وتخرج وتشوى حتى تحمر ، وتنجم فيه أربعة فصوص ، وتلقى الدجاجة المشوية فيه والبنادق وقطع إسفريا ، ولعائق قطعاً مقدرة مستديرة على هيئة القطر ، وتلقى في القدر ، وينلى القدر حتى تشرب الدجاجة المرق ، واجعلها في الصفحة وزينها ببنادقها وفصوصها وذر عليها التابل الرفيع ، وقدمها إن شاء الله .

#### الصعترية :

يقطع اللحم صغاراً ويوضع في قدر مع ثلاث بصلات صحاح ، ومغرفة مرى ، ودرهم ونصف من الفلفل وشيء من ماء وأعواد بسباس ولوز وصنوبر مقشوران ، وأغصان صعتر ، ومن الملح الكفاية ، ويرفع على نار معتدلة ، فإذا رأيت القدر قد جفت ألقى فيها مغرفة خل ، ونجمها بأربعة فصوص فإذا كل طبخها غرفت وقطع عليها الفيجن الرطب تقطيعاً دقيقاً ، وذر عليها نصف درهم قرنفل مسحوق مع فلفل وقدمت .

#### الرشيدية :

تؤخذ بضع لحم دون عظم ، وتقطع كالشواء ، وتوضع في قدر ، وتجعل عليها مغرفة خل طيب ومغرفة مرى وحفنة صنوبر وجميع التوابل والأفاويه ، فإذا طبخ أخرج اللحم وقل في مقلاة حتى يحمر ، ثم يرد إلى القدر ويقطع شيء من الفيجن تقطيعاً دقيقاً ، ويخمر به القدر بأربع بيضات ، ويصنع لهذا اللون سنبوسك صغير وبندقات صغار ، ويقل أيضاً ، وينجم فيه فصوص

بيض ، ويفرف اللون ، ويزين بالسنبوسك والبنادق والفصوص ، وتطبخ بيضة حتى تشتد وتقطع تقطيعاً دقيقاً وتذر من التابل الرفيع على اللون ، وتقدم إن شاء الله .

### لون طيب :

يفصل اللحم بضيعات متوسطة أمثال اللقم ، وتوضع في قدر جديدة مع ملح وبصلة مدروسة وكزبر يابس ودرهمين فلفل ومثلها من القرفة ، ودرم دار صيني ، ومغرفتين زيت عذب ، ومغرفة مرى طيب ، ومغرفتين ماء ورد عطر ، ومغرفة ونصف من الخل الحاذق ، وحفنة لوز وصنوبر مسطوين ، ومن الماء الكفاية ، ويرفع القدر على نار معتدلة ويصنع لها بنادق وسنبوسك وبيض محشو ، فإذا نضج اللحم أخرج البيض المحشو ونُحِّيَ ، وقلى اللحم والبنادق ، ثم يرد إلى القدر والبنادق ، ويفرغ فيه بقية الزيت وينزل إلى الغضا ، ويخمر بأربع بيضات وقليل دقيق درمك وفتات محكوك ، وينجم فيه فصوص بيض ، ولا يزال يُجَرَّك برفق ، حتى يفنى جميع الماء ، ولا يبقى إلا الزيت وحده ، وتتجدد الخبز ، ثم يسحق نصف درم عود وقليل مسك ، ويفرف اللون ، ويزين بسنبوسك ، ويشق البيض المحشو ، ويجعل على وجه الصفحة ، وذر عليه العود والمسك ، وقدم إن شاء الله تعالى .

### لون من دجاجة :

تنظف دجاجة سمينة رخصة ، وتفصل وتجعل في قدر مع مغرفتين زيت ، ومثلها من الخل ، ومثلها من المرى وحفنة لوز وصنوبر وجميع التابل والأفاويه ، وثلاث مغارف ماء كزبر ، وفلفل وخل مقدار مغرفتين إن كان دونا ،

ومغرتين زيت عذب ، وحفنة لوز منقى ، ومن الماء والملح الكفاية ، فإذا  
نضج خمر بفتات خبز وقليل دقيق وثلاث بيضات أو أربع ، ويقلل بالمرق ،  
ويغرف وينذر بالفلفل والقرفة والسنبل ، ويقدم إن شاء الله .

#### شواء شماس محشوة :

يقطع اللحم السمين ، ويجعل في قدر مع بصلات صغار صحاح مثل ثمانية  
أو عشرة ، ويدق لحم ويصنع منه بنادق حسان بفلفل وقرفة ، ويلقى عليه  
أربع مغارف من الزيت ومغرتان من المرى وماء وكزبرة ومثل ثمان بيضات  
مضروبة ، ويحرك من كل جانب بلطف ليعتدل الحشو في القدر ويطيب ،  
ويبعث به إلى الفرن حتى ينضج ويحمر نعا ، ويقدم بعد أن يُزَيَّنَ بينادقه ،  
وينذر عليه الفلفل والقرفة ، ويزين بعيون النعنع ، ويقدم إن شاء الله .

#### لون فروج مغلوق :

يفصل الفروج بعد تنظيفه ، ويجعل في قدر مع ملح مدقوق بكزبر أخضر  
وجميع التابل حاشى الكمون ، ومغرتين مرى ومغرتين زيت ، ويقطع عليه  
عند ما ينضج فيجبن ، ويلقى فيه عيون صعتر ويكون مَرَقُهُ مقدراً ، فإذا نضج  
خمر بفتات خبز مختمر بارد وأربع بيضات وتنجم فصوصها ، ثم يغرف ويقدم  
ويزين بفصوصه ، ويقطع عليه فيجبن وبيضة مسلوقة ، وينذر بالتابل الرفيع ويقدم .

#### مخبزة من لحم خروف :

يصنع من لحم خروف بنادق وبجميع التوابل والأفاويه ، وتضرب ببياض

البيض ، ويجعل فى قدر مغرفة زيت وماء كزبر أخضر ومغرفة ماء بصل ونصف مغرفة مرى وفلفل وقرفة ودار صينى وحفنة صنوبر وكزبر يابس وقليل كراويا ومغرفة ماء ، ويطبخ [١٥ ظ] حتى تشتد البنادق ، وتطبخ المرقعة وتسلق فيها بيضتان ، ثم خرها وأنزلها على الرضف حتى تتجدد ، ويعجن بدقيق الدرملك بماء وزيت وتستعمل منه مخبزة ، ويجعل فيها البنادق والبيض المسلوق بعد أن يشق ، ويجعل الحشو أثناء ذلك عليه ، ويطبق برغيف من العجين بعينه ، ويحاطر ويبيعث به إلى الفرن حتى يطبخ ويقدم إن شاء الله .

#### مخبزة من فراخ :

تنظف وتفصل ، وتجعل فى قدر بفلفل ودار صينى وسنبل وكزبر يابس وماء بصل وماء كزبر مغرفة ، ونصف مرى ، ومن الماء والملح الكفاية ، ويطبخ حتى ينضج ويلقى فيه حب صنوبر ولوز مقشر ، ثم يدرس أحشاؤها درساً حسناً ، ويضاف إليها غبار درملك وفتات خبز مختمر ، ومن البصل إن كانت فرخين أربعة ، وإن كان واحداً اثنين ، ويضرب الكل ، ويخمر به القدر ، ويسلق من البيض ، وتشق أنصافاً وأرباعاً ، وتعمل المخبزة على مثل الأول حرفاً حرفاً .

#### قنينة محشوة :

تفصل القنينة غسلاً جيداً ، ويؤخذ لحم من غيرها ، فيدق دقا بماء وبصل وقليل ماء كزبر ومرى وتابل وأفأويه ، ويضرب بثلاث بيضات بملح مقدر ، ويحشى به جوف القنينة ويحاط ويحشى فى سفود لمن أراد مشوية ، وتطبخ فى قدر غير مشوية ، بما يأتى ذكره : وذلك أن يجعل فى قدر مغرقتان خل



ومثلها من الزيت ومغرفة مري خبز ومغرفة مري حوت وبصلة صحيحة وحب  
ثوم ولوز صحيح وصنوبر وأوراق أترج وأعواد بسباس ومغرفة من لحم الحشو،  
ويصنع من بقية لحم الحشو بنادق مقدرة ، فإن شويت القنينة شويت البنادق ،  
وإن لم تشو وطبخت في المرقة قليت بعد نضجها ، وقليت البنادق ، وأعيد  
الكل إلى القدر ، ثم يدق لوز أو جوز ، ويضاف إليه خميرة حامضة وثلاث  
بيضات وفيجن مقطع ، ويحرك بقليل من مرق القدر ، ويخمر به ، وينزل إلى  
الغضا حتى يستوى ويبرز وجهها ، ثم أخرجها واجعلها في صحفة وأزل الخيط الذي  
خيطن به ، ونجمها ببيض قد أعدت وبنادقها ، وذرها بالتابل .

#### دجاجة مشوية في الفرن :

تنظف دجاجة سمينة فتية رخصة ، وتملح بملح وصعتر ، وتقشر حبات ثوم  
أربعة أو خمسة ، وتدخل بين فخذيها وداخل جوفها ، [١٦ و] ويدق فلفل وكزبر  
يابس ، ويذر عليها ، وتدهن بمرى وزيت وقليل ماء ، ويبعث بها إلى الفرن  
إن شاء الله .

#### صفة شواء الملوك :

يؤخذ نصف خروف بجنبه ، ويذر عليه ثلاثة دراهم من فلفل ومثلها  
كراويا ، وثلاث مغارف ماء ، وعود بسباس ، ومغرفة زيت ومثلها مري ،  
وشيء من دار صيني وصعتر محكوك ، وأربع بيضات مضروبة ، والكفاية من  
الملح ، ويطبق القدر ويرسل بها إلى الفرن ، فإذا نضج واحمر قُدّم ، فإنه  
يأتي نهاية في الطيب .

### طيجن من قوانص الطير :

تنظف وتطبخ بزيت وماء وجبتين ثوم مدروستين بقليل كزبر أخضر ، فإذا نضجت القوانص درست مع قليل قلب بصل ، وقُوِّهَتْ بالأفاويه الرفيعة والتابل ، ومغرفة مري وقليل دقيق درمك وفيجن مقطع ، ويفقص على الجميع ست بيضات ، ويضرب الكل مع ما بقي من مرق القدر ، ويقلى في مقلاة بزيت حتى يأتى فى قوام الطيجن ، ويقدم ، ويقطع عليه فيجن ويرش بقليل مري ويُزَيَّنُ بصنوبر .

### قنينة قنينة فى مقلاة عجبية :

تقطعها قطعاً صفاراً وتسلقها فى الماء والملح ، ثم تقلبها فى الزيت ، ويدق الجوز والثوم ناعماً ، وتحله بالخل والماء وترميه على القنينة فى الماء ، وتطبخه حتى ينضج ، وتستعمله .

### قنينة محشوة عجبية :

تفصل على مفاصلها ، ثم يخرج لحم فخذيهما ولحم ظهرها المعروف بالنبال ، ويضاف إليه لحم قنينة أخرى ، ويدق فى مهراس دقاً جيداً ، ويضاف إليه ماء بصل ومري وقرنفل وأفاويه وكل ما يجعل فى البنادق ، وتتؤخذ العظام وسائر الأعضاء وتجعل فى قدر ، ويلقى عليها مغرقتا خل ومثلها زيت ومغرفة مري ولوز مقشر وصنوبر وأوراق أترج ، وأعواد بسباس وبصلة وحب ثوم مقشور وأغصان صمغ وعيون فيجن ووزن درم زعفران ، ويطبخ بما يكفيه

من الماء حتى ينضج ، ثم يخرج الكل من القدر ، وتؤخذ عظام الفخذين وعظام اللنبال فتكسى باللحم المدروس ، ويصنع بالباقي بندق مقدرة ، ويلقى الكل في القدر برفق ، ويؤخذ من فصوص البيض بعد سلقها اثنان ، فيكسيان بذلك اللحم أيضاً ، ويلقيان في القدر ، فإذا نضج الكل وجف أكثر المرق فتت فئات خبز بارد وقليل دقيق [١٦ ظ] درمك ، وحل ذلك بمقدار مغرفة من بقية الحشو ، مع ثمان بيضات أو عشرة ، وذُرَّ عليه الكفاية من الملح والأفاويه ، وقلبت الأعضاء المُخْرِجَةُ من القدر حتى تحمر ، ثم تعاد إلى القدر ، وتلقى أيضاً البنادق والعظام المكسوة باللحم ، ثم ينحمر الجميع بالبيض ، ويلقى عليه بقية الزيت الذي في المقلاة ، ويطلب بالنار المعتدلة ، وتحرك القدر من جوانبها برفق حتى ينضج الحشو ويتجدد ، ويفنى المرق ، ثم تخرج الأعضاء وتصف في غضار قد صف فيه ورق الأترج ، ويذر عليها الحشو ، ثم يجعل بقية الأعضاء في غضار وبقية الحشو ، ثم تزين الصفحة بالبنادق المقلوة ، وتشق الفصوص المكسوة باللحم ، وتجعل أثناء البنادق ، ويذر بقية الحشو بينها واللوز والصنوبر وحب الثوم المقطع ، ويقطع عليه الفيجن ، ويذر بالتابل الرفيع ويقدم . وإن حذف من هذا اللون الزعفران والثوم وزيد فيه مغرفة ماء كزبر وزيد في المرى شيء قليل جاء منه لون ثان .

#### لون من دجاجة :

تذبح دجاجة وتسلخ بعد أن تنفخ على ما تقدم ، ثم تؤخذ صدرتها وأحشاؤها وتندق مع ربع رطل لوز ، ويُقَوَّهُ ويجعل معه لوز وصنوبر وفستق غير مدقوقة ومغرفتا ماء ورد وعشرون بيضة ، ومغرفتا زيت ومغرفة مرى وماء كزبر ، ويضرب الكل ويمسأ به جلدها وتدس أثناء الحشو فصوص بيض مسلوقة ، وتخط وتوضع في قدر بسبع مغارف زيت بعد أن تسلق في الماء

المغلي ، ثم ترمى في الفرن بعد أن تغلق بالعجين ، فإذا احمر وجهه<sup>(١)</sup> فيها ، ثم يؤخذ بقية لحمها فيجعل في قدر بنصف مغرفة خل ومثلها مري نقيع وثلاث من الزيت والفلفل وقرفة وسنبل ودارصيني وماء كزبر وماء بصل وعين أترج وعود بسباس والكفاية من الملح والماء ، ويرفع على النار حتى يطبخ ، فإذا نصبت خمرت بأوقية لوز مدقوق وفتاتة ودقيق وأربع بيضات ، ويخمر فيها فسان ، فإذا تجعدت الخميرة غرغ اللون في صحفة ، وزين بالفصوص المقطعة ، وذر بالأفاويه والفيجن ، ويوضع الجلد الحشو في صحفة أخرى ويزين بعد أن يشق شقين بد...<sup>(٢)</sup> مقلو ، ويذر بالأفاويه ، ويرش بماء الورد ويقدم . وقد يصنع هذا الحشو [ ١٧ و ] على صورة أخرى ، وذلك أن تدق الصدرة والحشو ، ويفوه على ما تقدم ، وتلقى عليه فصوص عشرين بيضة دون البياض ، وتؤخذ قديرة ويحمل فيها ماء كزبر ويغلى وتنزع رغوته ، ويلقى الحشو عليه ويخلط به ، ويحشى به الجلد ويخاط ويصنع في طبخه وفي اللون من اللحم الثاني ما صنع بالأول حرقاً حرقاً .

#### صفة عمل القلية المخمرة :

يقطع غرنوق كبش ، ويلقى عليه تابل وفلفل وقرفة وبصل محكوك بملح وأوراق أترج وعيدان بسباس ، ومن الخل على حسب قوته ، ومن المري أيضاً على حسب شدة سواده ، ومن الزيت والماء الكفاية ، وأعين صعتر وأغصان فيجن ، ويطبخ حتى ينضج ويخرج اللحم ويلقى في زيت حتى يحمر ، ثم يرد إلى قدر ويطبخ حتى يفنى الماء ، ثم يخمر بغبار درمك وفتات محكوك

(١) فوق هذا اللفظ في الأصل كلمة « كذا » .

(٢) قطع في الأصل لا يبدو منه إلا هذان الحرفان .

وبيض ، وينجم فيها فصوص فإذا غرفت قطع عليها فيجن وسلقت الفصوص وزينت بها ، وقدمت إن شاء الله .

#### حجلة يهودية :

تنتف الحجلة وتطيب بملح ثم تدرس أحشاؤها بلوز وصنوبر ، ويضاف إلى ذلك مري نقيع وزيت وقليل ماء كزبر وفلفل وقرقة ودار صيني وسنبل ، وخمس من البيض ، والكفاية من الملح ، واسلق بيضتين واحش بذلك الحشو الحجلة ، ودس فيه البيضة المسلوقة ، وليكون الحشو بين جلدها ولحمها وبعضه في جوفها ، ثم تاخذ قدراً جديدة ، واجعل فيها أربع مغارف زيت ونصف مغرفة مري نقيع ومغرفتي ماء وملح ، واجعل فيها الحجلة وارفعها على النار بعد أن تشد غطاءها بالعجين ، وحركها أبدا لتستوى ، فإذا جف المرق اكشف غطاءها وألق فيها نصف مغرفة خل وعين أترج وعين نعنع ، وقصص فيها بيضتان أو ثلاثة ، ثم اجعل عليها شقفاً أو قدر نحاس مملوءاً جراً متقدداً حتى يحمر ، ثم حولها حتى يحمر الجانب الثاني ، وتشوى كلها ، ثم اجعلها في صحفة ، واجعل حولها الحشو ، وزينها بالفصوص التي نجمت في القدر ، أو بالفستق واللوز والصنوبر الخمسة ، وذر عليها فلفلًا وقرقة بعد أن تسقيها بالسكر وقدمها إن شاء الله .

#### صنعة فروج مبرد :

نظف الفروج وأخرج حشاه واجعله في قدر بمغرفتي زيت ومغرفتي ماء ومغرفة ماء بصل قد سحق بكزبر [١٧ ظ] أخضر وتابل وأفاويه وقليل مري ، ثم ادرس حشاه بلوز وفتات ودقيق ، وضرب أربع بيضات ، واحش الفروج ببيضتين ،

ودس واحدة في جوفه وأخرى في عنقه ، وارفع القدر على نار معتدلة بعد أن تخطيط الفروج ، فإذا جف وطبخ اجعله في صحفة واسلق بيضتين وقطعها عليه مع عيون فيجن ، وأفرغ وجه القدر عليه ، وذر التابل الرفيع ، وقدمه إن شاء الله .

### لون من فروج يهودى :

ينظف الفروج ، وتخرج أحشائه وتقطع أطراف الفخذين وأطراف الجناحين والعنق ، ويملح الفروج ويتركه ، وخذ أطرافه وعنقه وأحشائه واجعل ذلك في قدر بالتابل الرفيع وجميع الأفاويه وماء كزبر أخضر وماء بصل وصنوبر صحيح وقليل خل وقليل مري وزيتاً صالحاً وأوراق أترج وعيدان بسباس ، وارفعه على نار معتدلة ، فإذا نضج وفنى أكثر المرق خمره بثلاث بيضات مع فتات محكوك وغبار درمك ، وادرس الكبد وأضفه للخمير ، واطبخه برفق حتى يطبخ الكبد والخمير ويتجمد ، ثم خذ الفروج واشوه برفق ، وضربه ببيضتين وزيت ومري ، ولا تزال تدهن به الفروج داخله وخارجه حتى يحمر ويشتوى ، ثم تأخذ قديرة ثانية واجعل فيها مغرفتي زيت ونصف مغرفة مري ونصف مغرفة خل ومغرفتي ماء ورد ذكي وماء بصل وتابل وأفاويه ، وارفعه على النار حتى يطبخ نعماً ، فإذا طبخ قطع . . . . .<sup>(١)</sup> واطركه حتى يشرب ، ثم اغرفه في صحفة وصب عليه بقية المرق ، وقطع عليه فصوص بيض وذره بالتابل ، واغرف اللوز المتقدم في صحفة ثانية ، وزينه أيضاً بفصوص بيض ، وذره بالتابل الرفيع ، وقدمها إن شاء الله .

(١) قطع في المخطوط بقدر كلتين لم يبق منها إلا ما أثبتنا .

### صفة لون من أوزة وحشو :

تذبح أوزة وتنفخ ، ثم تنتف برفق وتسلخ على ما تقدم في الدجاجة قبل ،  
وتؤخذ أحشاؤها ومصارينها بعد أن تنظف نعا وتدرس درسا جيدا ، ويضاف  
إليها تابل وجميع الأفاويه الرفيعة ومرى تقيع وماء كزبر أخضر ولوز مدروس  
وماء بصل وخمسة وعشرون بيضة وصنوبر صحيح والكفاية من الملح وننعم  
مدقوق ونافع مقطع وفستق ومغرفتا زيت ، ويضرب الجميع ويحشى به جلد  
الأوزة ويؤخذ لحم صدرتها فيدق ويحبل فيه خميرة وبياض خمس [١٨] و بيضات  
وفلفل وقرفة وملح ، ويضرب الجميع ، ويكسى به عظم الصدر ، ويرى في ماء  
مغلى حتى تشتد ، ثم ترد في موضعها من الجلد في وسط الحشو ، ويخاط كل  
موضع في الجلد بعد أن تدس أثناء الحشو فصوص بيض مسلوقة ، وتوضع في  
طاجن كبير أو في قدر ، ويلقى عليها نصف رطل زيت وقليل ماء ومرى ،  
وترسل إلى الفرن ويتحفظ في طبخها حتى تحمر ، ثم يؤخذ بقيه لحم الأوزة ،  
واجعله في قدر واجعل عليه تابل وجميع الأفاويه ومغرفتي خل وأربعة من  
الزيت ومغرفتي ماء كزبر ومغرفة مرى وأغصان فيجن وماء بصل ، واطبخه  
حتى ينضج ، فإذا طبخ ادرس لحم خروف وفوهه ، وأضف إليه بياض البيض ،  
واعمل منه بنادق مقدرة ، وألقها في القدر ، فإذا طبخ الكل ضرب اللحم الذي  
رفعت بأربع بيضات وفتات محكوك وغبار درملك ، وخر به القدر ، وأنزلها  
إلى الرضف حتى تتجمد الخميرة نعا ، واغرفها في صحفة ، ونجمها بفصوص البيض  
المقطعة ، وذر عليها التابل الرفيع ، واجعل الأوزة المحشوة في صحفة ثانية ، وزينها  
بصنوبر محمس ولوز محمس ، وتشق شقتين ، وتذر بالتابل الرفيع وترش بماء  
الورد ، وتقدمها ؛ وهكذا يصنع بالبراقة<sup>(١)</sup> سوى في اللون الذي يصنع من

(١) كذا في الأصل .

أعضائها ، فإنه إذا طبخ أخذ من ماء الكزبر مقدار نصف رطل ، وغلى في قديرة ، ويصفي من رغوته ، وتحل فيه فصوص خمس بيضات ، وتضربه بفتات محكوكة وقليل خل ، ويخمر به ويترك حتى ينعقد ، ويعرف على ما تقدم من الأوزة إن شاء الله .

#### لون من حجلة يهودى :

تنظف وتفصل ، وتجعل في قدر بجميع التوابل والأفاويه وماء كزبر أخضر وماء بصل ومرى ونصف مغرفة خل وثلاث من الزيت والكفاية من الماء وعيون نعنع وأترج وصنوبر صحيح ، فإذا طبخت وفنى أكثر المرق دقت القانصة والكبد نعا ، وضربت بثلاث بيضات وخيرة ، وخرت به القدر ، وتحرك من جوانبها حتى تتجمد ، وتنجم فيها فصوص البيض ، ثم تعرف وتزين بالفصوص وعيون النعنع والصنوبر المحمس والفسق وترش بيسير ماء ورد وتقدم إن شاء الله .

#### صفة حجلة مشوية :

تنظف وتدخل [١٨ ظ] في سفود ، وأدّرس حشاها وضربها ببيضتين وفلفل وقرقة ودارصيني وسنبل ومغرفتي زيت ومغرفة مرى ، وتشوى على نار معتدلة وعلى بعد منها ، ويدهن داخلها وخارجها بذلك الحشو أبداً حتى تشربه وتحمر نعا ، وتوضع في صحفة ويقطع عليها فيجن وتذر بفلفل وقرقة ، وتقدم إن شاء الله<sup>(١)</sup>.

(١) ورد بعد هذا في الأصل بطاقة بعنوان « صفة فروج مبرد » أعاد الناسخ فيها ما سبق آنفاً تحت عنوان « صفة فروج مبرد » وقد اختلط الأمر عليه بسبب تشابه العناوين ، فأعاد بعد ذلك نسخ بطاقات أخرى سبق أن أوردتها م : « لون من فروج يهودى » و « صفة لون من أوزة وحشو » و « لون من حجلة يهودى » و « صفة حجلة مشوية » فتركنا إعادة ما كرره . وواضح أن سبب الاختلاط هو تشابه عنوان « لون من فروج يهودى » الذى أوردته في ورقة ١٧ ظ ولون آخر بنفس العناوين ورد في ١٨ ظ .



### صفة فروج مبرد :

ينظف الفروج ، ويجعل في قدر ، ويلقى عليه تابل وفلفل وقرفة وجميع الأفاويه ، ومغرفتا زيت وماء وملح بقدر ، ويطيح برفق ، وتفسل بيضتان وتلقى في القدر ، فإذا نضج الجميع أخذت القانصة والكبد ، وقشرت البيضتين ، وقطع الجميع بسكين على لوح تقطيعاً دقيقاً جيداً ، ويقلّى في مقلاة ويضرب بيضتين ، ويلقى فيه مرق نقيع ، ويقلب في المقلاة حتى يحمر ، ثم يوضع الفروج في صحفة ، ويجعل عليه وحوله الحشو ، ويسقى ببقية الودك الذي بقى في القدر ، وتقطع بيضة مسلوقة مع فيجن ، وتذر على وجه الصحفة ، وتذر على الكل التابل الرفيع ، ويقدم .

### لون دجاجة محشى في الفرن :

تنظف دجاجة سمينة ، وتدرس قانصتها وكبدتها وقلبها درساً جيداً ، ويضاف إلى ذلك من البيض عشرة ، ويفوه ويقدر ملح ، وتحشى به الدجاجة وتخط ، وتجعل في قدر ، ويلقى عليها تابل وفلفل وملح وثلاث مغارف زيت ، ويرفع من الحشو الذي حشيت به الدجاجة مقدار مغرفة ، ويضرب بثلاث بيضات ، وتحمر به ، وتنجم بفصوص بيض ، وترسل للفرن حتى تحمر ويتجدد الحشو ، وتخرج الدجاجة في صحفة ، ويجعل حولها الحشو ، وتزين بالفصوص ، ويقطع عليها فيجن ، وتذر بالأفاويه الرفيعة ، وتقدم إن شاء الله سبحانه لا رب غيره .

### لون من فروج يهودى :

ينظف الفروج ، [ ٢٠ و ] وتدرس أحشائه بجوز وفتانة وقليل دقيق وملح ونافع

وكزبر مقطعين ، ويضرب بست بيضات ومقدار ربع رطل ماء ، ثم يعرض الفروج على النار قليلا ، ثم يجعل في قدر نظيفة بخمس مغارف من الزيت العذب ، ولا يزال يقلب على النار في الزيت حتى يحمر نعا ، ثم يخمر بالحشو المعد ، ويترك حتى ينقعد ويتجمد ، ويغرف ، ويجعل حوله الحشو ، ويزين بنافع وفيجن مقطعين وعيون نعنع وجوز محمس ، ويقدم إن شاء الله .

### فروج مصرى :

ينظف الفروج ويفصل ، ويوضع في قدر ، ويلقى عليه تابل وفلفل وقرفة ودارصيني وسنبل ، وثلاث مغارف زيت ، ونصف مغرفة مري ، ومغرفة خل ، وشيء من ماء كزبر وبصل ، وثلاث مغارف ماء ، وصنوبر ولوز ، ويرفع على النار حتى ينضج ، ويلقى في مقلاة حتى يحمر نعا ، ويوضع في صحفة ، ويصب عليه المرق ، وتقطع عليه فصوص بيض وفيجن ، وتذر بالأفاويه ، ويقدم إن شاء الله .

### دجاجة تعرف بالزكيرة :

تذبح دجاجة وتسلخ على ما تقدم بلطف ، وتذق صدرتها وحشائها بفتاتة باردة ، ولوز وجوز ، ويكسر عليه خمسة عشر بيضة ، ويلقى عليه مغرفة مري ، ومغرفة ماء كزبر ، وجميع الأفاويه ، والكفاية من الملح ، ويحشى به جلد الدجاجة ، ويلقى في ماء سخن حتى يشتد ، ويؤخذ سائر لحمها فيجعل في قدر بثلاث مغارف زيت ، وخمسة من الماء ، ونصف مغرفة مري ، ومغرفة خل ، ومغرفتي ماء ورد ، ومغرفة ماء كزبر ، وبطبخ حتى ينضج ، ويخمر بأربع بيضات وفتاتة ولوز مسحوق ، فإذا اشتدت أنزلت ، وسخن سفود حتى

يحمى ، وتدخل فيه الدجاجة ، وتشوى على نار معتدلة حتى تحمر ، ثم تجعل في صحفة ، ويفرغ عليها اللوز ، ويزين بفصوص بيض وصنوبر محمس ، وتذر عليه الأفاويه ، وتقدم .

#### صفة لون دجاجة عجينة :

تذبح دجاجة سمينة ، وتنظف ويخرج حشاها ، وترفع مصارينها ، ويدق الحشى دقا غير مبلغ ، ويجعل معه ربع رطل لوز وصنوبر وماء كزبر وقليل مري وتابل وأفاويه وماء فستق ، ويضرب بست بيضات ، وتسلق أربعة وتحشى به الدجاجة ويدس فيها البيض المسلوق ، وتخط ، ويجعل في قدر ماء ومغرفة زيت ، توضع فيه الدجاجة وتطبخ ، ولا يبالغ [ ٢٠ ظ ] في طبخها ، ثم يجعل في قدر أخرى ست مغارف زيت ، ونصف مغرفة خل ، ونصف رطل ماء ، ورطل ونصف عسل ، وإذا غلى وضعت فيه الدجاجة ، فإذا كمل طبخها خمر بخمس أواق نشا ، ووزن درهمين عكر وماء ورد ، ويحرك برفق حتى تنعقد ، ثم أنزلها ، وتؤخذ المصارين ، وتحول وتنظف ، وتدق قطعة من لحم الصدر ، وتضرب ببيضتين ويعمل منها إسفريا ، وتدق بضعة من لحم خروف ، ويجعل كل ما يجعل في المرقاس ، وجة ثوم ، وقليل مري ، وكزبر وبيضة واحدة ، ويضرب ويحشى به المصارين بعود بسباس ، ويصنع منه مرقاس<sup>(١)</sup> ثم يغرف اللون ويزين بالإسفريا والمرقاس وحب صنوبر وفستق ، ويقدم إن شاء الله .

#### تردة الخبيص من دجاجتين :

تذبح دجاجتان ، وتخرج أحشاؤهما ، وتدق وتجعل فيها تابل ويفوه بجميع

(١) بعد هذه الكلمة في الأصل ياض بقدر كلمة .

الأفاويه ومرى نقيع ، ويدق معها فتاة ولوز وصنوبر وفستق ، ويضرب الجميع بخمسة عشر بيضة ، ويسلق من الفصوص ويحشى بذلك الحشو الدجاجة ، وتخط وتجعل في قدر برطل ونصف ماء ، ونصف رطل زيت ، ويغلى على نار معتدلة ، فإذا قاربت الطبخ ألقى عليها رطلان من العسل وأربعة دراهم زعفران ، فإذا تصبغت الدجاجة أخرجت ، وألقى على العسل الخبيص ، ويطبخ حتى يشتد ، ثم تؤخذ صدره الدجاجة الثانية ، ويصنع منها الأسفيريا بفلفل وقرفة وبيضتين أو ما احتملت ، ويدق لحم الفخذين ويلقى عليه حوائج المرقاس على ما تقدم في اللون الذى قبله ، وتنظف المصارين ، وتحشى به ، ويصنع منه مرقاس ، ثم يوضع الخبيص في صحفة ويفرز في وسط الدجاجة ، وتزين بالأسفيريا والمرقاس ، وينذر عليه فلفل وقرفة وسكر ، ويفرق فيها صنوبر وفستق ، ويقدم .

#### لون يهودى محشو مدفون :

يدق اللحم قطعاً مدورة ، ويتحرى أن لا تكون فيه عظام ، ويوضع في قدر ، ويلقى عليه جميع التابل والأفاويه ، إلا الكون ، وأربعة مغارف زيت ، ومغرفتا ماء ورد ذكى ، وقليل ماء بصل ، وقليل ماء وملح ، وينعم بخرقه صفيقة ، ويرفع على نار معتدلة ، ويطبخ برفق ، ويدق لحم مثل الذى يدق للبنادق ، ويفوه ، ويصنع منه بنادق صغار ، وتلقى [٢١ و] في القدر حتى تنضج ، فإذا نضج الكل ضرب بخمس بيضات بملح وفلفل وقرفة ، ويعمل طيجن رقيق في المقلاة ، ويضرب خمس بيضات أخرى ، ويعمل منها أيضاً طيجن آخر ، ثم تؤخذ قدر جديدة ، ويجعل فيها مغرفتا زيت ، ويغلى قليلاً ، ويوضع في قاعها أحد الطيجنين ، ويفرغ اللون عليه ، وينعش بالطيجن الثانى ، ثم يضرب ثلاث بيضات بقليل غبار درمك وفلفل وقرفة ، وشيء من ماء ورد ، مع بقية اللحم

المدقوق ، ويلقى في وجه القدر ، ثم يغمر بشقف نار حتى يحمر ، ويحذر أن يحترق ، ثم يكسر القدر ويجعل اللون في صحفة صفيحا ، ويفرز فيه عيون ناعم وفستق وصنوبر ، وتلقى عليه الأفاويه ، وقد يجعل على هذا اللون جميع ما ذكر ، ويحذف ماء الورد ، ويجعل بدله مغرفة ماء كزبر مدقوق يبصل ، ونصف مغرفة مري نقيع ، ويعمل فيه جميع ما يعمل في الأول إن شاء الله تعالى .

### لون أخضر محشو باللوز :

يقطع اللحم ، ويوضع في قدر بتابل وأفاويه ، وقدر نصف رطل ماء كزبر قد دق ببيضة ، وثلاث مغارف زيت ، وملح ، فإذا نضجت خمرها بست بيضات وماء كزبر وأوقية لوز مسحوق ، وفتاة ، ويخمر في القدر منها أربعة فصوص ، فإذا تجعدت الخمرة غرف وزين بالفصوص ، وذر بالأفاويه ، وقدم إن شاء الله .

### ثريد من حوت :

يدق بضع الحوت الكبير دقا جيدا ، ويضاف إليها ما احتملت من بياض البيض ومن الفلفل والقرفة وجميع الأفاويه الكفاية ، وقليل من الخمر ، ويضرب حتى يختلط نعا ، ثم تؤخذ قدر فيجعل فيها مغرفة خل ومغرفتان من ماء الكزبر الأخضر ، وماء بصل مغرفة ونصف ، ومغرفة مري نقيع ، وتابل وأفاويه ولوز وصنوبر ، وست مغارف زيت ، والكفاية من الملح والماء ، ويرفع على نار معتدلة ، فإذا غلى غليات صنع من اللحم المدقوق صفة حوت ، ودس في جوفه بيضة مسلوقة أو بيضتان ، ويوضع برفق في المرق وهو يغلى ، وقطع الباقي بنادق حسنة ، وتؤخذ فصوص بيض مسلوقة فتكسى بذلك

اللحم أيضاً ، ويلقى الكل في القدر ، فإذا نضج الجميع أخرج الحوت من القدر والفصوص المكسوة باللحم ، وقلبت في مقلات حتى تحمر ، ثم تخمر القدر بست بيضات ولوز مدقوق وفتاة ، وينجم في القدر .

### قال أبقراط :

ينبغي أن يختار من الطعام للمرضى ما هو ألد ؛ قال جالينوس في تفسيره : إن معنى قول أبقراط ما هو ألد هو الطعام الذي يشبهه الإنسان العليل ، وتميل نفسه إليه وإن كان ناقص الفضيلة ، وكان من شأنه أن يولد خلطاً مذموماً ، فإن الإنسان إذا تناوله بشهوة واشتياق إليه احتوت عليه معدته وقبلته نفسه ، واشتملت عليه طبيعته ، فطبخه أتم طبخ وانهمض أحسن هضم ، وتولد عنه غذاء محمود ، وحالت مضراته نفعاً ، ومن هاهنا يرى كثير من المرضى ينتفعون بالأغذية الضارة إذا أخذوها بشهوة .

فيما يجب أن يؤكل من الطعام وحده

ولا يجب أن يخلط بغيره من الأغذية :

هذا باب جليل النفع في حفظ الصحة والسلامة من الهیضات وفساد الأغذية في المعدة وانقلاب الطبيعة ، فإن الطعام البطيء الهضم متى اغتذى معه بغذاء سريع الانحدار سهل الانهضام أفسد أحدهما الآخر ، وكان ذلك سبباً لحدوث التخمر والهیضات والجشأ الحامض ، وتولد الكيموسات الفاسدة ، وأما كل طعام غليظ بطيء الانحدار مختلف في الهضم ثقيل في المعدة بعيد الهضم ، فسييله أن يؤكل وحده ولا يخلط بغيره ، ويقدم ولا يؤكل إلا على الجوع الشديد ، والشهوة القوية الصادقة ، مثل الهرائس ، والرؤوس ، واللحوم البقرية السمان ، والأرز

باللبن ، والمجنات ، والحاشي المدسمة ، وما أشبه ذلك ؛ فهذه الأغذية الثقيلة البطيئة الانهضام والانحدار سبيلها أن لا تؤكل إلا وحدها ولا يخلط بها غيرها من الأغذية ، فإن ذلك فساد ومضرة ، وذلك أنها إذا حصلت في المعدة وحدها وقبلتها اشتملت عليها المعدة واحتوت عليها الحرارة الغريزية وطبختها ، وقويت الطبيعة على هضمها ، فكان الخلط للتولد عنها محمداً ، ومتى حصلت لغيرها تشيبت الأغذية اللطيفة منها واحترقت وأفسدت غيرها .

في العادات التي يستعملها كثير من الأمم في أماكنتهم :

فكثير يشتهون<sup>(١)</sup> ويميلون إلى ألوان من الأطعمة يكرهها غيرهم ، وذلك أن أهل اليمن يطبخون [٢٢ و] بالتمر...<sup>(٢)</sup> ولا يختار ذلك غيرهم ، وأقوام من العجم يطبخون الأرز بالسماق<sup>(٣)</sup> ويلتذونه ، ويكرهه غيرهم ، وأهل الشام يحبون ويؤثرون في الأعراس اللين ، ولا يختاره غيرهم ، وكأهل تنيس من بلاد مصر فإنهم يطبخون من السمك الطرى مثل ما يطبخ من اللحم كالمضيرة والحضرمية والمروزية ، وأهل مصر يختارون من الطبخ المروزي ويكرهها أهل العراق لأنهم يشبهونها بالدواء لوقوع الإجاص والعناب والزيت فيها ، وكالملة التي يحبها أهل البادية إذ كانت طعامهم ويكرهها أهل المدن والحاضرة وخلق كثير يأكلون ويتأدمون بالسمن ولا يقدر غيرهم على شمة فضلاً عن أكله ، فليس من الواجب إذا ذم إنسان لونا من الألوان وطما من الطعوم أحب أن يذمه جميع الناس ، فإن الطبائع والقوى والأمزجة والهيئات والعادات والشهوات مختلفة ، فإن الذي يكرهه ويميل عنه ويبغضه زيد قد يجوز أن يختاره ويحبه

(١) في الأصل قطع أي على معظم الكلمة وما أثبتناه هو أقرب ما يتفق مع ما بقى منها .

(٢) قطع في الأصل بقدر كلمة .

(٣) هذه الكلمة غير واضحة بسبب قطع في الأصل .

ويميل إليه عمرو ، ولابد من ذكر الشيء وضده وخلافه ، فإن لكل نفس شهوة ، ولكل شيء طالب وراغب .

ولما ألهم [الله] الناس لشيء اللحوم ألهمهم طبخها وعملها بما يصلحها ويزيد في تقويتها وغذائها وإصلاح كفياتها ليكون سبباً في منافع اختلاف طبائع الناس ، إذ كان منهم الدّمويّ والبَلغميّ والصّفراويّ والسّوداويّ ، فناس طبخوا بالماء والملح ، وقوم أصلحوا ، وآخرون طبخوا بالخل ، وغيرهم باللبن ، وآخرون بالسماق وبالمرى وغير ذلك ، وكثر تغيير الناس للألوان وتزايدوا فيها واختلفت مذاقاتها وطعومها وقواها ومنافعها ، وبحسب ما جرى عليه أمر الطبخ كذلك أمر ما يصلح من الأخباز ، وذلك أن بشراً كثيراً دعته الحاجة وشدة الضرورة إلى اتخاذ الخبز ليتغذى منه بسرعة وفي أقرب مدة كالبيادية والرعاة والرسل وأصحاب السرايا والمسافرين ، ققوم أصلحوا خبز الملة ، وآخرون اختاروا خبز القلى وما يعمل على الطاجن ، ثم تزيدوا في ذلك ، وأصلحوا الأفران والتنانير وخبزوا فيها صنوف الأخباز ، وجعلوا لكل نوع من أنواع الخبز اسماً يعرف به ، فمنها الإصهباني والرقاق واللبق والمشطب والمريش والمردوف وخبز الماء والطابوني والمغموم والمشوك والمظلوع ، وللملوك بالمشرق عادة وفصل حسن [٢٢ ظ] وذلك أنهم يأمرّون الخبازين بأن يصنعوا لهم عدة أنواع من الخبز ويحضروا طبقاً كبيراً واسعاً يسميه الخبازون طبق العرض بمعنى أنهم يعرضون فيه ما يصنعون من الخبز على الصاحب ، فإذا نظر الملك إلى تلك الأخباز أكل مما يشتهي منها وما تدعوه نفسه إليه .

ولما كان من التركيب الذي ينتفع به في صناعة الطب تركيب الأطبخة بأنواعها واختلاف طعومها فإنها بحسب تركيبها تستفيد إما حرارة وإما برودة وإما اعتدالا ، وكذلك تكون الحال في غلظها ولطافتها وعمر انضمامها وسرعتها ، رأيت أن أذكر منها ما استلذّ طعمه واستحسن تركيبه وصنعتة ، وأقسمه أنواعا على ما رتبته أولو الاتقان .



فأقول إن أول ما يجب أن يبدأ به في صناعة الطبخ التحفظ في تناولها من الأوساخ والعفونات ، وتنظيف الأواني المستعملة لذلك مع نظافة الطباخ ، وكثير من الناس يقولون إن أطيب الطعام ما لم تر العين ، وليس كذلك ، بل أطيب الطعام ما وقع عليه الحس ورأته العين ووثقت به النفس واطمأنت إليه وعلمت حقيقته في صنعته فإن الصانع من الطباخين بعد أن يتم عمله ويفرغ منه لا يفكر ولا يبالى كيف كان ، لأنه يحسب أن الغاية التي تراد منه هي تعجيل الفراغ والانصراف ، ولهم خلالٌ وأشياء لا ينبغي ذكرها من قلة تحفظهم وسوء تناولهم ، فكيف المطالعة عليها والنظر إليها ؟ وهذه الخلال التي دعت كثيراً من الخلفاء والملوك أن يأمرُوا بأن يكون الطبخ بين أيديهم ، ومنهم من دعت الضرورة إلى طبخ ما يأكله بيده ، حتى ألقوا الطبخ وألقوا في ذلك كتباً كثيرة ، فمنهم أحمد بن المعتصم وإبراهيم بن المهدي ويحيى بن خالد والمعتمد وعبد الله بن طلحة ، ثم أناس من بعد هؤلاء العلماء والحكماء والكتاب والوزراء وخواص الناس .

وينبغي أن نغنى بمعرفة الأشياء التي بها تكمل صناعة الطبخ ، وبها سمي للطبخ طبيخاً باختلاف طعومها ومذاقها ، مثل أنواع الخلول والربوب والمرى والزيت وماء التفاح وماء رمانين وماء الزبيب والخردل والتوابل وجميع العقاقير ، ليعلم الرديء منها والجيد ، فإنها إن كانت ردية فسد ما يعمل منها ، وكانت الألوان بخلاف ما ينبغي من الطعوم المحمودة المستلذة ، فتطيب [ ٢٣ و ] النفوس بجودتها ولذتها .

واعلم أن معرفة تصريف التوابل في ألوان الطبخ أصل عظيم ، فإنه أس الطبخ ، وعليه ينبنى ، لأن منها ما يوافق الأطعمة المذكورة ، وهي ألوان الخل ، ومنها ما يوافق المؤنثة مثل التفاسيا بأنواعها والبقلات وما أشبهها ، ومنها أيضاً ما يبين الإطعمة ويذكيها ويطيها ، ومنها [ ما يجلب ] المنفعة ودفع الضرر .

### فالكزبرة اليابسة :

تدخل في جميع الألوان ، وهي مخصوصة بالتفايا والمحشى ، ولها خاصة : وذلك أنها توقف الطعام في المعدة ، ولا ينزل سريعاً حتى يتم هضمه .

### الكامون :

يدخل في ألوان الخل أو في أمراق المقلوات من جميع ما يقلى به من الطير وغيره من اللحوم ، والكامون مع تحليله للرياح وهضمه فإنه يوافق أطعمة الخل والمرى .

### وأما الكراويا :

فإنها تدخل في الكرنية والبقلية المكورة ، وحيث يكون الكرب والإسفاناخ في لون أو تريد لا بد فيه من الكراويا ، فإنها تطيب طعمها وتذكيها وتطرح رياح البقول ، وأما التفايا بأنواعها والمحشى فليس يدخلها كامون ولا كراويا إلا الكزبرة والفلفل ، وما أحييت أن تضيف من الأفوايه ، مثل السنبل والقرقة ، وسيأتى ذكر ذلك في موضعه إن شاء الله .

### الزعفران :

يتصرف في الخللات والجليات والمثلثات والمحشى وألوان الدجاج التي يدخلها الخل والمرى ، وبعض الناس يحل الزعفران بالماء ، وحينئذ يجعله في القدر آخر الطبخ ، وإنما يُجعل الزعفران في القدر أولاً مع اللحم مسلوقاً مع الفلفل وما يصلح من التوابل ، فيستحكم بذلك طعمه وصنعتة .

ومنهم أيضاً من يجعل الخل والمرى آخراً عند تمام الطبخ ، فيبقى طعام الخل كتيّاً في المرق ولا يدخل اللحم شيء من طعمه ، ويحسبون أنه إن جعل أولاً تذهب حموضته ويقل طعمه ، وليس الأمر كما ظنوا ، بل يزيد الطبخ

في حموضته ويذكيه ، فإن الطبخ يجفف مائة الخل فتقوى حموضته ، ويذهب ما فيه من طعم زهم أو خمج ، وينفذ طعمه [في] قطع اللحم وغيره مما يطبخ معه ، مثل ما يفعل الزعفران إذا جعل أولاً .

ومنهم من يسحق الملح ويجعله في القدر كأنه لا ينحل إلا إذا سحق زيادة لا تضر ولا تنفع ، فإذا ولا بد من سحقه فيكون في مهراس الحجر أو العود كما ذكرنا [٢٣ ظ]

ومنهم من يذر الفلفل المسحوق على الطعام في القطعة وقت الأكل ، وذلك من فعال الروم والبربر ، وإنما يُذَرُّ على الطعام في القصعة في حين أكله القرفة والسنبُل خاصة ، وذلك في أطعمة معلومة وليس في كل لون .

#### والحصص :

فجرمه ما له في أنواع الطبخ معنى ، وإنما هو في أطعمة البادية وأهل النهامه ، والذين يذهبون به للزيادة في القوى إنما يأخذون ماء خاصة ويضيفونه للحم ويطبخون به لونا أو ثريدا ، ولقد رأيت في « تاريخ الزهرة » من تواريخ قرطبة أنه كان في أيام عبد الرحمن الناصر لدين الله وفي أيام ابنه الحكم يطبخ خارج باب القصر كل يوم من الحصص المطبوخ خمس أفقرة قد أخذ مأواها وصرف في الطبخ ورعى بجرمه ، فكان يرفعه الضعفاء والمساكين ، وكذلك رأيت في التاريخ المذكور أنه كان يفتت في كل يوم ثلاثين خبزة برسم حيتان البحيرة التي في القصر .

#### وأما السمن :

فليس يتصرف في ألوان الطبخ بوجه ، وإنما يتصرف في أنواع الرقايس وبعض

الثرائد وما أشبه ذلك من أطعمة النساء ، واحتياج للزيت لما قد أفرط عليه اليبس والجفاف والأشياء الحريفة المحللة ليكسر حدةها ويكسبها ليانة وسلامة ويفيدها لدونة .

الأصل في جميع الألوان أن يقلب على مرقها الدسم الكثير دون ما سواه ، كان اللحم ضعيفاً أو سميناً ، فليكثر فيه من الزيت ، فإن الزيت يدسم الأطعمة وإنه يطيبها ويذكيها ويصلحها .

### المُرِّي :

فليس ينبغي أن يستعمل منه إلا النقيع خاصة لما فيه من الذكاء والمنفعة ، وبعده المرى المصنوع من عصير العنب بالأفاويه دون خبز محرق ، وأما المرى الذى تصنع العامة من العسل المحرق والخبز المحرق وغير ذلك فليس ينبغي استعمالها بوجه ، فإنها مع توليدها للسوداء ليس لها منفعة ولا طعم ذكى .

### وأما الخل :

الذى يصلح للطبخ وغيره من أمور الصيدلة مثل السكنجينات وخل العنصل فاخل الأبيض المصنوع من العنب الأبيض المتناهى في الحلاوة الخالص الذى لم يدخله ماء ؛ واخل احتياج إليه في الطعام لما كان مغشياً مفسداً للمعدة ، فيكسبه الخل تقوية وطعماً يستلذ به ، أو لما كان محتاجاً إلى تلطيف [٢٤ و] وتقطيع من غير إسخان ، ولما كان الخل في السكباغ قوى المحوضة ثقيلاً جداً فيعدل بما اتفق من الحلاوات والدسم الكثير .

### والخردل :

ينبغي أن يحتنب منه العقيق ، فإنه إذا قَدَّمَ اكتسب مرارة ، ومن أجل

ذلك يفصل أولاً بالماء الحار ، وحينئذ يصنع ، وأما الحديث منه فما يحتاج إلى غسل فإنه قوى الحرافة وليس فيه حرارة .

### كيفية صنعته :

يؤخذ من الصناب الحديث ويدق في مهراس من حجر أو من عود دقا قليلا حتى يصير هريسا ، ويفصل بالماء الحار ليذهب ما فيه من المرارة ، ويهرق عنه ذلك الماء ، ثم يرد إلى المهراس ويدق دقا بليغا ، ويسقى بالخل الثقيف شيئا بعد شيء ، ثم يمرس في خرقة خشنة أو منديل من صوف أحرش ، ثم يعاد إلى الدق حتى ينحل ، ويمرس حتى يخرج لبابه مثل التليينة الرقيقة ، حينئذ يدق من اللوز الحلو المقشر دقا بليغا حتى يصير مثل العجين ، ويمرس فيه حتى ينحل ليعدل حرافته ويبيضه ويكسبه خثارة وعذوبة ، لما في اللوز من الرطوبة المعتدلة والعذوبة اللذيذة فهذه منفعة اللوز وفائدته في الصناب ، فإذا كل على هذه الصفة استعمل مع الشواء وغيره من الأطعمة الدسمة الغليظة إن شاء الله .

\* \* \*

قد ذكر في كتاب الطبخ لأنوشروان أنه ينبغي لمن أراد أن تدوم صحته أن لا يأكل من طعام بات في آنية النحاس ، وأن من الأغذية ما يكون جيدا ، فإذا بات في آنية النحاس أو طبخ فيها استحال إلى كيفية رديّة ، وصار مضموما ؛ وما ذكر أيضا أن الحوت إذا قلى وجعل في آنية نحاس أو طبخ فيها وترك حتى يبرد عاد سما ، وذلك مما تكسبه هذه الأطعمة من قوة النحاس وطعمه ، ولسرعة استحالة الحوت واللبن ؛ وكذلك كل طعام بات مكشوفاً فإن الموام السومية تدب بالليل وتفقد بالملح وتحتاط عليه ، فإن كثيراً من الحشرات والموام تطلب الملح حيث كان لتتملح به ، وربما سقط من لعابها عليه ، وتحتك فيه فتتسلخ من جلدها ، فكانت منه مضرة عظيمة ، فينبغي لذلك أن لا يطرح من الملح في الطعام إلا ما كان منه مفسولاً أو

مغطى" محفوظًا ، وما ينبغي أن يُتَحَفَّظَ منه أيضًا الطبخ الدائم في قدر واحدة ، لا سيما إن كان غير مزجج ولم ينظف ، فإن كثيراً من الخدمة لا يفسلون القدر عند الفراغ من الطبخ [٢٤ ظ] ويكفونه على الأرض وهو حار ، وقد يوافق في تلك البقعة عفنا ، فيصعد بخاره في القدر ويتركب بينهما سم ، فيستحيل ما يطبخ في القدر إلى كيفية ردية .

وقد أمر بعضهم أن تعد له قدور على عدد أيام السنة يطبخ له في قدر جديدة كل يوم ، فإذا فرغت اتخذ غيرها ، ومن لم يمكنه ذلك فليأمر خادمه أن ينظف القدر كل ليلة بالماء الساخن والنخالة ، فإن ذلك كله مما ينشط النفس للقبول على المطاعم ، وبضد ذلك يكون نفورها منها ، وقد تكتسب الأطعمة سوء مزاج ، وذلك لطول لبثها واستحالتها إلى التعفن وتركيبها وعملها على غير ما يجب ، فينبغي أن يتفقد هذه الأمور ، ولا يحقر بها ، ويتحفظ من مضارها حسب ما أمكن .

ومن الآلات التي يحتاج أن يستعدها من كان معتنياً بصناعة الطبخ والصيدلة مهراس من حجر الرخام الأبيض ، أو من عود يكون من الخشب الصلب مثل خشب البلوط أو البطم أو الزيتون أو الدردار أو البقس أو العناب ، مُعَدًّا لدق أشياء لا ينبغي دقها في النحاس بوجه ، منها الملح والثوم والكزبرة الرطبة والبصل والخردل والنعنع والترنجان وغيرها من الأحباق والبقول ، ومن الفواكه مثل التفاح والسررجل والمان ، واللحم والشحم والوز والخشو الذي يصنع للكعك وأطعمة الخبز ، وغير ذلك مما فيه رطوبة أو دسم ، لا سيما إن ترك في النحاس حتى يتزنجر ويتغير ، فيكتسب كيفية ردية .

ومن هذا الخشب الصلب تكون للغارف والملاعق والعود الذي يقطع عليه اللحم ، واللوح الذي يمد عليه الكعك ، وأطعمة الخبز ؛ يكون أملس في غاية الصقالة ، وكذلك الآلة التي يصنع بها المركاس ، يكون من الزجاج الأبيض ، أو من فخار مزجج ، أو من خشب صلب ، فإنه إن كان من النحاس

تزنجر داخل أنبوتته التي يمد عليها اللحم المدقوق حين يحشى فيختلط ذلك باللحم ، فيتغير كما ذكر .

كيفية تركيب استعمال ألوان الأطعمة ، وما ينبغى أن يقدم وما يؤخر منها :

فأول ما يبدأ بتقديم المؤتة ، مثل البقلية المكررة والتفايا بأنواعها ، ومن بعدها من الألوان الجلى ، ثم المثلث ، ثم لون المرى ، ثم الحلل ، ثم المعسل ، ثم القرطون ، ثم المعسل ثانية ، فهذا ذكر الألوان السبعة وترتيب أكلها . وقد كان كثير من أكابر الناس وأتباعهم رسموا [٢٥ و] أن يوضع على كل مائدة بين يدي الرجال ألوان مفردة ، لون بعد لون آخر مرتبة ؛ وهو لعمري أحسن من أن يجعل أغضرة كثيرة كلها على مائدة وأجل وأكثر تأدياً وأطرف ، وهي طريقة أهل الأندلس والمغرب رؤسائهم وخواصهم وذوى الفضل من أهلها من أيام عمر بن عبد العزيز وبنى أمية إلى هلم .

\* \* \*

وهذا حين أبتدى بوصف البسائط من الأطعمة ، وأبدأ أولاً بذكر التفايا بأنواعها ، إذ هي من أجل الأغذية وأعد لها كيوساً وأوقفها لكل مزاج لا سيما السوداء والبلغمى :

التفايا البيضاء الساذجة المسماة أسفيداجة :

هو لون معتدل الغذاء موافق للمعدة الضعيفة ، مولد للدم المحمود ، صالح للأصحاء والناقمين ، وهي مادة وهيولى لجميع أنواع الطبخ . صفتها : يؤخذ من لحم الضأن الفتى السمين ، ويقطع قطعاً صغيراً ، ويجعل في قدر نظيفة بملح وفلفل وكزبرة يابسة ويسير من ماء بصلة مدقوقة ، ومغرفة من الزيت العذب ، وقدر الكفاية من الماء ، ويجعل على نار لينة ، ويتفقد بالتحريك ، ويجعل فيه من البنادق وشيء من اللوز المقشر المقسوم ، فإذا نضج

اللحم وكل طبخه أنزل القدر على الرضف حتى يفتّر ؛ ومن أراد هذه التفايا خضراء فتخضر بماء الكزبرة الرطبة وحده ، أو مع شيء من ماء النعنع .

### صفة تفايا بيضاء : نوع آخر :

يؤخذ من لحم الغنم الفتى السمين ويقطع قطعاً صفاراً ، ويجعل في قدر بملح وكزبرة يابسة وفلفل ، ويسير من ماء بصلة ، وقدر الحاجة من الزيت ، ويرفع على نار لينة ، ويغلى في زيت وأبزاره ثم يضاف إليه من الماء قدر الكفاية ، ثم يؤخذ المبر والقم<sup>(١)</sup> من الماء ، ويقلب ، ويربط أسفله بخيط ، ويجعل في قدر المبر المربوط بيضة مسلوقة مقشرة ، ويجعل عليها من لحم البنادق المدقوق المطيب بالتوابل ، ثم يجعل عليه بيضة أخرى ثم لقمة من اللحم المذكور حتى يمتلئ ، ويختم اللحم ، ويحاط قمه ، ويجعل في القدر ، ويتم طبخ التفايا ، فإذا نضجت أخرج المبر ، وقلى في مقلاة بزيت عذب حتى يحمر ، ثم تفرغ التفايا إن شئت ثمرة بيض مضروب أو ساذجة ، ويقطع القما بسكين قاطع ، وينجم به التفايا ، ولا بد فيها من البنادق واللوز المقسوم ، ويذر عليها قرفة وسنبل ، وتقدم ؛ وإن شئت خضرتها بماء الكزبر وحده [ ٢٥ ظ ] أو يسير من ماء النعنع .

### صفة التفايا المبيضة باللوز :

يطبخ من لحم الغنم السمين تفايا بيضاء مثل ما تقدم ، فإذا نضج اللحم حينئذ يؤخذ من اللوز المقشر المدقوق ويحل بماء الورد ويخثر به التفايا المطبوخة ، فيزيد بياضها ، ولا بد فيها من البنادق ، وهي عجينة ملوكة .

(١) كذا في الأصل .



صفة تفايا مقلية كانت تعرف بمراكش « تاحصحت » :

يؤخذ لحم فتي سمين ، ويقطع قطعاً صفاراً ، ويقلّى في قدر نظيفة بملح وفلفل وكزبرة يابسة ويسير من بصلة ومغرفة من الزيت ويسير من الماء ، ويدام تحريكه حتى يحف ماؤه ، ويتقلّى في زيتته حتى ينضج ويحمر ، فهو قريب مما تقدم .

تفايا نوع آخر شرقية :

يؤخذ الكرش والدوارة والترت ولحم الصدر والذنب والمواضع السان ، وتقطع في قدر ، ويضاف إليه ملح وبصلة وفلفل وكزبرة وزيت وسداب ، ويرفع على النار بعد ما يقطع بعض الكرش مع اللحم ويعمل من بعضه عصبا صفاراً متقنة ، ويضاف للجميع ، ويطبخ ، فإذا كمل نضجه خَضَّرُهُ إن شئت ؛ وقد يعمل هذا اللون بالخلل فيأتي عجيباً ونوعاً آخر .

صفة شواء قدر صالح للشيخ والمرطوبى الأبدان والمعد الرطبة :

يؤخذ من اللحم الفتي السمين ويقطع قطعاً صفاراً في قدر نظيفة بملح يسير وفلفل وصعتر ويسير من المرى النقيع وضرسا ثوم وقدر الكفاية من الزيت ، ويحمل على نار معتدلة ، ويدام تحريكه حتى ينضج ، ويستعمل .

صفة البنادق المستعملة في بعض الألوان مثل التفايا والجللى وغيرها :

وقد يصنع منها لون يأتي ذكره إن شاء الله ، وهي حسنة الغذاء سريعة الهضم للناقهين والشيخ والمعد الضعيفة ؛ يؤخذ من لحم السن والفخذ من الغنم السالم من العصب والعروق ، ويدق دقا بليغاً ، ويضاف إليه يسير من الزيت

وفلفل وقرفة أو سنبل ، وشيء من ماء بصلة ، وملح يسير ، ويسير من البيض ، وشيء من غبار الدرملك ، وينقى الزبيب الحلو من عيدانه وأوساخه ، ويفسل بالماء حتى ينظف ، فإن أردته نقيماً ألقيت لكل كيل من الزيت كيلين من ماء سخن ، وجعلته في آنية ضاربة حتى يغل ، ثم تصفيه وتلقى عليه [ ٢٦ و ] عسلا ، وإن أردته مطبوخاً جعلت كيلا من الزيت وثلاثة أكيال من الماء ، وأخذت قياسه بعود ، ثم زدت من الماء بقدر ما تريده ، وتطبخه حتى يرجع إلى قياس الرشم ، ثم صفيته ورميت فيه العسل وتركته حتى يغل ، ثم تشربه إن شاء الله ، وكذلك تطبخ العسل للشرب على هذا المثال .

#### عمل إسفنج محشو :

تأخذ السميد وتغربله ، وتأخذ الدقيق وتجعله في صحفة وتأخذ الماء ، وترش به السميد رشا خفيفاً ، ثم تجعله بيدك وتضمه كله ، وتمطيه بصحفة ثانية ، وتتركه حتى يرشح ، ثم تكشفه وتتركه حتى يصير كالدرملك ، ثم تقلى فيه الزيت وتتركه ، وتلقى فيه خميراً وبيضاً تطرح لكل مد خمس بيضات ، ثم تعرك العجين بالبيض ، ثم تجعله في قدر جديدة بعد أن تدهن القدر بالزيت ، وتتركها حتى يختمر ، ثم تأخذ لوزاً وجوزاً وصنوبراً وفستقاً كل ذلك منقى ، ويدق الجميع في مهراس حتى يصير كالملح ، ثم تأخذ عسلاً صحيحاً وتجعله على النار ، ويغل حتى يهيم أن ينعقد ، ثم تأخذ اللوز والجوز والفستق والصنوبر الذي دقت ، وتطرح الجميع على العسل ، وتحركه حتى ينعقد ، ثم تأخذ من العجين الذي جعلته في القدر من السميد ، وتعمل منه رغيفاً صغيراً ، وتجعل عليه من هذه العجينة المتعقدة لقمة ، وتعمل العجين كله على هذه الصفة ، حتى يتم الحشو ، ولا يكون العجين خفيفاً إلا بين ذلك ، وتأخذ مقلاة وتجعل فيها زيتاً ، فإذا بدأ بالغليان تلقى فيه اللقم من الإسفنج وتقليها بنار لينة حتى يتم .

وإن أردت أن تمدها بالسكر فافعل . وإن شئت أن تلقى في العجينة من اللوز وغير ذلك سكرًا مسحوقًا وماء ورد فألق تأتلك طيبة مألوفة .

### عجينة من رقاق :

يعجن الدقيق بقليل ماء ، ثم يتم عجنه بزيت ، ثم يعمل من بعضه رُقَيفَاتٌ رقاق يمد بالقصبة مثل خمس عشرة رغيًا ، وتجعل في قاع المجبنة إذا عملت ، ثم تجمع وتقتل وينفخ فيها ثم تصنع ثانية وتفتح لتصير أوراقا ، فإذا جعل الخبز فيها جعل طاقة منه ورغيف واحد ، ثم طاقة ورغيف ، يجعل من الرغف داخلها مثل ثلاثة ، ويكسر على الجبن مثل بيضتين أو ثلاثة مضروبة ، [٢٦ ظ] ويجعل أيضًا من قشر الجبن على ما تقدم في قاعها ، ثم تغطى وتدهن بالبيض كلها ، وتبعث إلى الفرن في صحفة تراب كبيرة تطبخ فيها ، فإذا طبخت فيها زبدًا وسمًا ونعمها ساعة حتى تشرب وكل حينًا مَرِيئًا .

### خبزة من فراخ أو زراير :

يعجن العجين على مثال عجينة المجبنة : إن شئت مورقة ، وإن شئت مختصرة ، وتصنع منها خبزة على سبيل ما وصفنا في المجبنة ، وتأخذ الفراخ أو ما شئت ، وتنظفها ، وتطبخ في القدر بماء وملح ، ولا يبالغ في الطبخ ، وتذق بصلصة مع كزبر أخضر وبابس ولفل ، ويجعل كله في مقلاة فخار بشيء من زيت ومغرفة مري ومغرفتي زيت على النار ، وتحركها حتى تبالغها ، وتأخذ بيضتين وتكسرها في المقلاة على النار وتحركها حتى تتصفى المرققة ، ثم تنزلها عن النار ، فإذا بردت أخذت الفراخ وقطعتها على شطرين ، ووضعتها في الخبزة المعمولة ، وأخذت من فصوص البيض ووضعتها فيها ، وغطيتها بالغطاء

المعمول لها ، وزيتها بمحاح بيض ، وبعثت بها إلى الفرن في صحفة إن شاء الله تعالى .

### مخبزة بحوت بحرى أو نهري :

يعجن العجين على الوصف المذكور للمخبزة ، ويؤخذ الحوت ، فينقى من داخله وخارجه ، ويفسل ويعصر من مائه ، ويؤخذ من ماء البصل والكزبر الأخضر فيخلط مع التابل وفلفل وهيلج ، ويضرب في صحفة قد طرح فيها مغرفة سرى ، ومثلها زيت ، وأربع بيضات ، ويصف الحوت بهذه الصحفة<sup>(١)</sup> ويطهى بغطائها ويبعث إلى الفرن ؛ ومن أراد أن يعملها بلا تابل يعمل المخبزة على طول الحوت ويدخل فيها الحوت ، ويلقى فيها فلفلًا كثيرًا بعد أن يدهنها بالزيت ويطبخها ويبعث بها للفرن إن شاء الله .

### خبزة موزقة :

يؤخذ من دقيق فيعجن حتى يكون رطبًا ، ويكون فيه زيت ليكون رخصًا ، ويجعل في العجين خميرة ، ثم يؤخذ العجين فيمد وترقى حواشيه ، ثم يطوى ويفتل ، وينفخ فيه حتى يصير الريح في جوانبه ، ثم يعلق طرفاه باليد ويعمل منه خبزة ، وتكون الخبزة غليظة ، ويجعل في مقلاة فخار ، ويصب في المقلاة مغرقتا زيت ، وتوضع الأصابع على الخبزة حتى يصير فيها كاللدهن في وجه الخبزة ، وتدخل الخبزة في الفرن فإذا طبخت تجعل في صحفة مزججة ، ويؤخذ العسل ويطبخ بشيء [ ٢٧ و ] من الفلفل ، ويصب عليها إن شاء الله .

(١) في الأصل : الموزقة ، ولا يستقيم بها المعنى .

### خبزة معجونة بزبد :

يؤخذ ثلاثة أرطال دقيق درمك ، فتعجن برطل زبد فإذا كمل عجنه ترك حتى يخبتر ، ويخبز منه خبزة ، وتبعث إلى الفرن في صحفة ، فإذا طبخت حولت من الجانب الباقي في صحفة أخرى ، وتعاد إلى الفرن ، فإذا استوى طبخها أخرجت من الفرن ، ثم تغمها ساعة وتقدمها .

ينخل الدرملك ثلاث مرات ويؤخذ منه المخ ، ويلف بسمن ، ويعجن بمح البيض ، ويلقى في العجين شيء من زعفران وملح ويجعل في مقلاة من تراب سمن ، ويغلى ، ويؤخذ كيل من عسل ، وآخر من العجين ، ويلقى في السمن المغلى حتى يطبخ ، ويلقى فيه لوز منقى وصنوبر ، قبل أن ينعقد وينر عليه فلفل ويقدم .

### صنعة القطائف :

يجعل قدر بماء على نار حتى يغلى ، ويجعل فيه سميد غليظ ، ويطبخ على نار حتى يصير عصيدة ، ثم يخرج من القدر ويجعل في صحفة ، ويغلى العسل ، ويلقى عليه مع الفلفل ، ويقدم إن شاء الله .

### سكرية من إملاء أبى على البغدادى :

يؤخذ رطل من سكر ويصب عليه أوقيتان من ماء ورد ، ويغلى في برمة فخار حتى يهجم بالانقصاد وأن يحتبس بين الأصابع ، ثم ثلث رطل من لوز مقسوم مغلى غير محروق ، ويدق ناعا ، ويلقى عليه السكر ، ويمرك على النار حتى ينعقد ، ثم ييسط في صحفة وينر عليه سكر مسحوق .

### سكزية من إملانه :

يؤخذ رطل من سكر ، فيدق وينخل ، ويؤخذ ثلث رطل زيت عذب ، ويلقى في برمة فخار ، فإذا هم أن يغلى ألقى عليه ثلث رطل درمك وأوقيتان لباب خبز درمك أو سميد ، ويحرك تحريكين أو ثلاثا ، ويلقى عليه السكر وأوقيتان من ماء الورد ، ويحرك حتى يظهر عليه الزيت مختما ، وتظهر الفالودية مجتمعة قد انعقدت ، وتنزلها وتهرق عنها الزيت ، وترفع إن شاء الله .

### خبيصة من إملانه :

يؤخذ نصف رطل سكر ، وثلث رطل لباب خبز درمك ، فيدق السكر ، ويخلط معه اللباب ، ويجعل معه ثلاث بيضات ، ويسخن في برمة فخار نصف رطل زيت عذب أو أقل ، فإذا غلى ألقى عليه السكر واللباب والبيض ويحرك على النار حتى يطبخ ويلتف ، ثم يترك ويذر عليه السكر مدقوقا .

### خبيصة برمان [٢٧ ظ] :

يؤخذ نصف رطل سكر ، ويوضع في قدر أو برمة ، ويصب عليه ثلاثة أرطال من ماء الرمان الحلو السّفري ونصف أوقية من ماء ورد ذكي الرائحة ، ويغلى نهما ، ويلقى عليه بعد الغليتين نصف مد سميد ، ويغلى حتى ينضج السميد ويلقى فيه وزن ربع درهم زعفران مسحوق مغريل ، وثلاثة أواقى لوز ، ويجعل في صحفة ، وينثر عليه مثله من سكر مدقوق ، وتصنع بنادق منها .

### خبيصة رابعة :

يؤخذ نصف رطل سكر ، ويلقى عليه ثلاث أواقى ماء ويغلى على النار ،

ثم يلقى عليه ثلاث أواق نشا ، وثلاث رطل زيت عذب ، ويغلى حتى يرمى الزيت ، ثم يصفى ذلك الزيت عنه ، ويصب عليه شيء من دقيق اللوز ، ويرفع إن شاء الله .

#### لون يعمل بالخبيص :

يؤخذ اللحم الطيب السمين ، ويوضع في القدر مع بصلة صحيحة وفلفل ويحل شيء من عسل بماء ، ويغمر به اللحم ، حتى يبالغه الطبخ ، ويكسر الخبيص ، ويطرح في القدر ، ويقل مع شيء من زعفران ، فإذا طبخ رَحَلَتْ القدر عن النار ، وتركته حتى يخرج ودكه ، ولا تعمل له خيرة .

#### لون من الباذنجان :

يسلق الباذنجان ، ويطرح طعمه من قشره الأعلى ، ويدق ذلك الطعم كله ، ويجعل في برمة مغرفة ونصف من زيت ، ومغرفتان من مرى وفلفل وكراويا ، وشيء من بصلة مدقوقة غاية ، وملح ، ويرفع على النار ، فإذا غلى أُلْتِيَ فيه الباذنجان المدقوق ، ويحرك ناعما ، فإذا نضج يخمر به محاح البيض ، ويخمر ببياضها مع فتات وجوز ، فإذا جعل في الصحيفة ذرّ عليه فلفل وقطع عليه فيجبن .

#### عمل بيض محشو :

تأخذ من البيض ما أحببت ، وتسلقها محاحا في ماء سخن ، وتجعلها في ماء بارد ، وتشقها بخيط على شطرين ، وتأخذ المحاح على حدة ، وتدق كزبرا أخضر ، ويؤخذ ماء بصلة وفلفل وكزبر يابس ، فتضرب الجميع كله في واحد مع مرى وزيت وملح ، وتترك معه الفصوص حتى يصير عجينة ، ثم تحشو

منه يياض البيض وتعلقها ، وتدخل في كل بيضة عويداً ، وتذر عليها  
فلقلا إن شاء الله .

### لون محمود في الربيع لأصحاب الامتلاء وغليان الدم :

يؤخذ فروج أو طيهوج أو دراج أو مخاليف العجل أى ذلك تمكن ،  
فتفصل ، وتجعل في قدر ، [٢٨ و] ويجعل معه ماء كزبرة خضراء ، ويغمر  
بالخل المصعد ، ويطرح فيه من التفاح الحامض المنقى من قشره . وحبه أجزاء  
معتدلة التقطيع ، وشيء من دار صيني وقرنفل وزنجبيل وفلفل أبيض ، ثم يؤخذ  
من صفرة البيض ما أحببت ، فيضرب به على قدر ما يخمر به الفروج المطبوخ ،  
ويخمر به القدر ، ويعرف وينثر عليه من الأفاويه يسير ، وتقدم إن شاء الله .

### لون سكباج محمود الغذاء :

يؤخذ من لحم فتيّ فيقطع ، ويجعل في قدر ، ويحمل عليه من الخل ما  
يغمره ، ويجعل معه زبيب على قدر ما يراد من حموضته ، ويغلى عليه ، ثم  
يرمى عليه فلفل وكزبرة يابسة قدر الحاجة ، وبصلة مدقوقة مع كزبرة خضراء  
وملح وسن ثوم ، ويطبخ حتى يكمل وينضج ، ثم يؤخذ محاح بيض مسلوقة ،  
فتسحق مع لباب خبز تقى مبلول ، ويخمر به القدر ، ويترك حتى يحسن ،  
ويعرف ويقدم .

### صفة الخبيز باللحم :

يقطع لحم الصدر والكلبي والأضلاع وما أشبه ذلك ، ويوضع بعد غسله  
في قدر ، ويغمر بالماء ، ويلقى عليه من الزيت مغرقتان ، ومن العسل رطل  
واحد ، ثم يطرح على النار ، ويسحق درهم زعفران ، ويلقى معه ، فإذا نضج



اللحم أنزل إلى الغدا<sup>(١)</sup> ، ثم يؤخذ الخبيص ، فيفت ويطرح في القدر ، ويحرك قليلا قليلا ، فإذا نضج الخبيص أنزل في غضار ، وذر بالتابل الرفيع ، وقدم إن شاء الله .

### عمل القاهريات :

يؤخذ السكر ، ويدق اللوز الحلو دقا جيدا ، ويجعل من هذا جزء ومن هذا جزء ، ويخلطان ويعجنان بماء الورد الذكي ، ويفوه بالأفاويه الرفيعة كالقرفة والدارصيني والسنبيل والفلفل والخولنجان وجوزة الطيب ، يجعل منها باعتدال ما احتمل ذلك السكر واللوز ، ويضرب الكل تضريبا جيدا ، ويكون عجنه إلى الشدة ما هو ، ثم يصنع منه حلق صفار على شكل الكعك ، ثم يؤخذ من دقيق الدرمك رطل أو نصف رطل أو ما احتمل السكر واللوز المدقوقان ، فيعجن بخييز وملح ، ويترك حتى يختمر ، ثم يؤخذ شيء من النشا ، فيجعل في ذلك النشا العجين بماء ، ثم تؤخذ مقلاة فتتنظف وتنظف حسنا ، ويوضع فيها زيت عذب ، وإن كان دهن لوز حلو كان أجود ، وترفع على النار ، فإذا غلى الزيت أخذ من تلك الحلق المصنوعة [ ٢٨ ظ ] واحدة بعد واحدة ، وحست في ذلك العجين ، وألقيت في ذلك الزيت المقل ، والتي تطبخ قبل تخرج ، وقد بدأت تحمر قليلا جدا ، وترص وترتب في صحفة ترتيبا حسنا ، ثم يصب عليها عسل شهد منزوع الرغوة ، أو شراب جلاب مزوموم العقد ، وينذر بالسكر المسحوق ، ويقدم إن شاء الله .

### عمل الضفائر

يؤخذ المراد من دقيق الدرمك أو السميد ، والسميد في هذه الأشياء

(١) جاء فوق هذه الكلمة في الأصل « كذا » .

أجود ، فَيُبَلِّ بالماء السخن بعد أن يغربل ويعجن ، بعد أن يضاف إليه شيء من دقيق الدرمل وخير وملح عجناً جيداً ، ويسلقى بالماء مرة بعد مرة ، حتى يأتى قواماً معتدلاً ، ثم يقص فيه لكل رطل من السميد خمس بيضات ، ودرهم زعفران ، ثم يضرب الكل تضريباً جيداً ، ثم ينزل العجين فى صحفة فيغطى ، ويترك حتى يختمر ، وعلامة اختباره ما ذكر فى الذى قبله ، فإذا اختمرت نظفت القلاة ، وملئت بالزيت العذب ، ثم رفعت على النار ، فإذا أخذ فى الغليان صنع من ذلك العجين الختمر صفائر كالذوائب على مقدار الشبر ، وأقل من ذلك ، ويدهن صانعها بالزيت وتطرح فى الزيت ، وتقل حتى تحمر ، فإذا كمل قلبها رتبت فى غضار ، وصب عليها غسل منزوع الرغوة ، مفوه بالفلقل والقرفة والدارصينى والسنبيل ، وذر على ذلك السكر المسحوق ، وقدمت إن شاء الله .

وهكذا تصنع الإسفنج ، غير أن عجين الإسفنج يكون إلى الخلفة ، ويحذف منه الزعفران ، ويبندق ، ويقل على تلك الصورة ، إن شاء الله تعالى .  
وإن أردت حشو الصفائر والإسفنج حشوتها بحشو تتخذه من اللوز والسكر على نحو ما ذكر فى عمل القاهرةيات .

### عمل رأس ميمون :

يصنع بالسميد ما صنع بالتقدم حرفاً حرفاً ، ويضاف إليه شيء من سمن ، ويضاف إلى كل رطل أربع بيضات أو خمس على ما قلنا ، ولا يزال يضرب بالماء والسمن أبداً حتى يتميع ، ويؤخذ قدر جديدة مزججة لها جوف وعنق ، فيسقى بزيت وسمن حتى يتشرب نهما ، ثم ينزل ذلك العجين فيها إلى العنق فقط ، ثم يؤخذ قنوط قصب منفوذ من الرأسين ، فينزل فى وسط القدر وقد دهن بالسمن ، ثم يترك حتى يختمر ، وعلامة اختباره تولد الثقب فيه كما قلنا [٢٩ و]

المعقود ، ويخلط به ، ومقدار ما يلقى لكيل من العسل من الخبيص رطلان ، ويترك حتى ينعقد ويبرد ويتصفى ، ويستعمل إن شاء الله .  
وقد يقشر السمسم ويحمس قليلا ، ويلقى مكان الخبيص ، ويعقد العسل ببياض بيض كثير نحو العشرين أو أكثر إن شاء الله .

#### صفة معقد السكر :

يحل رطل سكر برطلين ماء ورد ذكي على نار معتدلة ، فإذا انحل صفي بمنديل صوف ، ثم رد إلى النار ، ويحرك حتى يطبخ نعا ، ثم ينزل عن النار حتى يفتّر نعا ، ويضرب ببياض اثنتي عشرة بيضة في صحفة تضرباً حسناً حتى يرتفع رغوته ، ويلقى على السكر المذاب ، ويرد إلى النار ويضرب بقصب حلواء حتى يبيض ، ويأتي في قوام العصيدة ، ويرفع على النار ، ويلقى فيه نصف رطل فستق إن أمكن ونصف رطل لوز مقشور ، ويستعمل إن شاء الله .

#### عمل الفالودج :

يحل كيل عسل بنار فاترة حتى ينحل ويتميع ، ثم يصفى بمنديل صوف ، ويعاد إلى النار ، ويجعل معه كيل زيت ، فإن كان شهدا عقد برطل نشا ، وإن لم يكن شهدا برطل وربع ، ويحرك حتى يعقد مع ستة دراهم من زعفران مسحوق ، فإذا انعقد ألقى فيه نصف رطل لوز ، ويخرج إلى الرخام حتى يفتّر ويحرك بالأيدى حتى يخرج عنه الزيت ، ويلطم بالأيدى رغفا رفاقا ، ويستعمل إن شاء الله .

#### معقد العسل :

يرفع كيل عسل شهد على نار معتدلة حتى يتميع ، ثم يصفى ويعاد إلى النار ،

ثم يضرب ببياض خمس وعشرين بيضة ، إن كان شهدا ، وإن لم يكن شهدا فببياض ثلاثين بيضة ، ويلقى على العسل ، ويضرب بقصبة الحلواء حتى يبيض وينعقد ، ثم يلقى فيه رطل جوز منقى من قشرته ، ويستعمل إن شاء الله .

#### صنعة تعرف بالقصب الحلو :

يؤخذ من اللبن الحليب كيل ، ويجعل فيه رطلان من السكر ، ويصفى بمنديل ، ثم يرفع على نار معتدلة ، ويطلب بالطبخ والتحريك الرقيق حتى ينعقد ويتشرك ، ثم يوضع في صلاية حتى يبرد ، ثم يمد منه قطع مقدار كل قطعة أربع أصابع ، وتطوى كأنها قنايط القصب ، وتلف في دقيق الدرمك المغربل ، وتسوى أطرافها بسكين لتأني معتدلة ، وتوضع في أطباق ، وتقدم إن شاء الله .

#### مقورة محشية :

يغربل من دقيق الدرمك رطل ونصف [٢٩ ظ] غربلة جيدة ، ويعجن بمحاح خمس عشرة بيضة ، ومن اللبن الحليب ما احتمل ، ويجعل فيه قليل خميرة ، ويكون العجين للشدة ، ويعمل منه قرصة مثل رغيفة ، ويترك حتى يختمر ، ثم تملأ مقلاة بزيت عذب ، وتحمل على النار ، فإذا سخن جعلت فيه الرغيفة ، وتدار شيئاً شيئاً ، ويتحفظ بها لثلاث تهشم ، ثم تنقلب ، فإذا احمرت حمرة يسيرة أخرجت وجعلت في صحفة ، وقورت كما تقور المقورة ، وأخرج جميع ما فيها من الفتات وحكّ بالأيدى حتى يتدقق نهما ، ثم يؤخذ من الجوز واللوز المقشورين ومن السكر الكفاية ، فيدق دقاً جيداً ، ويجعل منه في المقورة طاقة ، ومن الفتات طاقة ، حتى تملأ المقورة ، ويدر أيضاً بين كل طاقتين السكر المسحوق ، وترش أثناء ذلك بماء الورد ، ثم يغلى سمن عذب

وعسل جيد غليانا جيداً ، ويصب على المقورة فإذا تفرغرت رد عليها الغطاء الذي قلع من رأسها ، ويصب بقية العسل والسمن على الغطاء ، وينذر بالسكر ويقدم .

#### صفة تعرف بثرده الأمير :

يعجن من دقيق الدرمك بماء وفلفل وقليل زيت وخيرة عجناً جيداً ، ويعمل منه أربع رغائف رقاق وتقلي في مقلاة بزيت عذب كثير ، حتى تحمر نما ، وتخرج من الزيت ، وتندق دقاً جيداً ، ويعمل من باقى العجين على هيئة المجبنة صغاراً مجوفة ، ويعمل لها أغطية ، وتقلي في زيت عذب ، ويتحفظ بها ، ويتحرى أن تكون بيضاء ولا تحمر ، وتقلي الأغطية أيضاً ، ثم يؤخذ فستق ولوز وصنوبر مقشورة وسكر قدر الكفاية ، فيندق دقاً جريشاً ، ويفوه ويعجن بماء الورد الذكى ، ويخلط إلى سحيق الرغف ، ويحرك حتى يختلط اختلاطاً جيداً ، ويملاً منه المجبنات المعدة وتغلى أغطيتها ، ويتوثق منها لثلاً تنبراً<sup>(١)</sup> الأغطية ، وتصف في صحفة ، ويجعل بينها بقية الحشو ، وترش أثناء ذلك بماء الورد الذكى حتى تملأ الصحفة ، وينذر بالسكر الكثير المسحوق ، وتقدم ؛ وإن سقيت بالجلاب العسلى المزوم العقد كان حسناً إن شاء الله .

#### عمل الخبيص :

يطحن من القمح جيش غليظ ، ويغربل من دقيقه ، ويلقى في البلال ليلة ، ومن الغد يعجن بالرجل ، ثم يعصر ما يخرج منه من اللبنة ، ويفعل ذلك مراراً ، ثم يترك حتى ترسبه جميع اللبنة إلى قعر الإناء ، ويراق عنه

(١) كذا في الأصل ، ولعل صوابها «تنبراً» .

جميع الماء ، [ ٣٠ و ] فإذا اختمر وجهه إلى الفرن وأبعد من النار ، وترك حتى يحمر ويطبخ ، فإذا أتى من الفرن هزت القدر هزاً جيداً برفع ، ينحى الرأس عنها ، ثم يكسر القدر قليلاً قليلاً ليخرج الشكل بهيئته ، وإن استعصى صب فيه شيء من العسل والسمن ، ولا يزال يرفق به حتى يخرج صحيحاً ، لأن مدار أمره أن يخرج على هيئة رأس إنسان ، ثم يرفق أيضاً بإخراج هذا القنوط ، ويملاً الثقب بالعسل والسمن والزبد ، ويوضع كما هو في صحفة ويفترز فيه الصنوبر المنقى والفستق ، ثم يصب عليه السمن مذوباً ، وينذر السكر المسحوق عليه ، ويقدم إن شاء الله .

#### صفة من حوائج الخبز والحلوى :

يؤخذ رطل من دقيق الدرمك ، ويعجن عشرون فصاً من فصوص البيض وقليل ماء وزيت ، ثم يصنع منها قرص صغير رقيق جداً ، وساعة يفرغ من عملها تقلى في زيت كثير حتى تقرب أن تحمر ، وتجعلها في صحفة ، ويغلى العسل قليلاً وتنزل رغوته ، ويقطع فيه جوز ولوز ، ويصب على صحفة وينذر عليه سكر ، ويجعل عليه صنوبر صحيح ويقدم .

#### رأس ميمون محشو :

يؤخذ رطل دقيق درمك ، ويعجن حتى يرطب قليلاً ، ثم يعجن بنصف رطل سمن وماء وعشر بيضات ، ويضرب بذلك كله حتى يرطب ناعماً ، ثم يؤخذ فرخ حمام ، فينظف وتخرج أحشاؤه ، ويدق شيء من البصل وفتانة ولوز مقشور ، ويضرب بخمس بيضات وفلفل وقرفة ودارصيني وسنبل وشيء من ماء الكزبر ، ويحشى به الفرخ ، ويدس في الحشو بيضة مسلوقة ، ويخاط ويجعل في قدر بماء وملح وزيت ، فإذا طبخ تؤخذ قدر ثانية لها جوف وعنق ،

فيجعل فيها زيت وماء ورد ، ويصنع لها بنادق من لحم خروف ، أو صدر دجاجة ، ويطبخ بالكفاية من الملح والماء وبصلة مسحوقة وورق أترج وعيدان بسباس حتى ينضج ، فإذا نضجت خمرت بست بيضات وفتات خبز بارد ودقيق درمك ، ويصنع لها أربع بيضات محشوة ، وينجم فيها فصوص بيض ، فإذا كمل طبخها وتجمدت الحميرة رفعت المقلاة على النار الفاترة بشيء من الزيت ، وضربت بيضة بشيء من فلفل وملح ، وبسطت على المقلاة وهي فاترة الحرارة ، حتى تفل ، وتأتي في نهاية الرقة ، وتقلع وتوضع في قاع الصفحة ، وتصنع بيضة أخرى [٣٠ ظ] على تلك الصفة ، ثم يغرف اللوز ويوضع الرغبة ، ويزين بينادقه وبيضه المحشوة ، بعد أن يشق أرباعا ، ويوضع الحشو بين ذلك ، ويغلى بالرغيفة الثانية حتى لا يظهر من اللوز شيء ، وتغرز فيه عيون نعنع ولوز محمس وفستق محمس ، ويقدم إن شاء الله .

#### لون من حجلة :

تفصل الحجلة بعد تنظيفها ، وتوضع في قدر ويلقى عليها نصف مغرفة خل ومغرفة زيت وثمن درهم زعفران وحب صنوبر وبصلة مدروسة وتابل وفلفل ودرهم دارصيني ، ويضرب لها بنادق من حجلة أخرى ، والكفاية من الملح والماء ، وترفع على نار معتدلة ، فإذا نضجت خمرت بأربع بيضات وقليل غبار درمك ، وتنزل إلى الرصف حتى تتجمد الحميرة ، ويطبخ لها بيضتان حتى تشتد ، وتغرف ، وتزين بالبنادق والفصوص ، وتقطع البيضتان تقطيعاً دقيقاً ، وينثر على وجه الصفحة ، ويذر بالتابل الرفيع ، ويقدم إن شاء الله .

#### عمل قادوس :

يؤخذ لحم الجدى من عمره<sup>(١)</sup> ومعدته وبضيعة من السرة والكلىة ومن

(١) ورد في الأصل لفظ « كذا » فوق هذه الكلمة .

المواضع الرخصة من اللحم مقدار ربع رطل ، فيقطع بضيعات صفار ، ويوضع في قدر ، ويلقى فيه جميع ما يلقي في الجملة حرًا حرًا ، ويكون المرق قليلا ، ويطبخ حتى ينضج اللحم ، فإذا نضج أخرج على لوح وقطع تقطيعاً دقيقاً مثل تقطيع السنبوسك وأدق ، ويجعل في صحفة ، ويغرف من الدهن الذي طبخ فيه شيء ، ويلقى عليه ، ثم يفوه بالأفاويه العطرية كالفلنسل والدارصيني والخولنجان والسنبل وما أشبهها ، ويكسر عليه ثلاث بيضات ، ويضرب تضريباً جيداً ، ويقدر ملح ، ثم يؤخذ القادوس فيلقى فيه زيت ، ويدار فيه حتى يأخذ جميعه ، ويؤخذ جميع فص بيضة نيا ، ويلقى في قاع القادوس ، ويفتح الغطاء ويدفن فيه ، ويؤخذ ذلك الحشو كما هو ويلقى في القادوس على الفص برفق ، لثلا يتكسر الفص ، ولا يزال يغلى حتى يقدر أن الحشو قد انعقد وقد احمر من جوانبه حمرة جيدة ، ولا يغفل عنه لثلا يحترق فيفسد طعمه ويعسر تخلصه من القادوس ، ثم يخرج من الغطاء ، ويصب على وجه القادوس مقدار مغرفة خل حاذق ، ويغلى قليلا قليلا حتى يسكن غليانه ، ثم ينزل [ ٣١ و ] في الماء حتى يفتد ويقلب في غضار على فمه ويهز حتى يتبرأ من القادوس ، ويبقى واقفاً في وسط الغطاء والفص في رأسه ، ويقدم إن شاء الله .

#### قادوس من بنادق :

تصنع بنادق على صورة عمل البنادق بماء البصل وقليل من ماء الكزبر والمرى والتابل ، ويضرب ببياض البيض ثم تؤخذ قدر صغيرة جديدة ، ويوضع فيها بصلة مدروسة بكزبر أخضر وملح ومغرفة خل حاذق ومغرفة مرى رأس ، وحبات صنوبر ودرهم دارصيني وفلفل وقرفة وتابل وقليل ماء ، ويجعل على النار حتى يغلى نهما ، ثم يصنع من اللحم المدقوق بنادق وتلقى في القدر ، وتغلى حتى يبقى من الماء أقله ، وتخمر ببيضتين وفتات ، وتجعل على الفص



حتى يتجمد الحشو ، ثم تأخذ القادوس ، وتجعل عليه زيتاً ، وتكون قد درست لحماً درساً جيداً مثل ما يهيا للبنادق بماء الكزبر والبصل ويضرب بماء ويبيضين أو ثلاث وقليل غبار درمك ، ويلقى بعضه في القادوس ، ويخرج ما في القدر من البنادق ، ويلقى في القادوس على اللحم المدروس ، ويلقى عليه بقيته ، ويدفن في الغطاء ويتحفظ في طبخه ، فإذا احمر أنزلت القادوس في الماء البارد حتى يفتّر ، ثم ينقب في صحفة ، ويلقى عليه وحوله المرق والحشو الذي بقي في قدر البنادق ، ويقطع عليه فيجن ، وينذر عليه فلفل ودارصيني وقرفة ، ويقدم .

#### حشو الخروف بالجن :

يخلى جوفه من كل ما فيه ، وينظف ، وتقطع أطرافه ورأسه وينحى ، ثم تأخذ دوارته فتعمل منها عصياً صفاراً نظيفة ، وتقلب المبر وتنظفه وتقطعه صفاراً ، ثم يؤخذ من الجن ما يكفي الخروف فيفت بعضه ويهيا مثل ما يهيا للمجنات ، ويفوه بالفلفل الكثير والقرفة والدارصيني وماء الكزبر الأخضر وماء البصل وعيون النعنع وما احتمل من البيض ، ويضرب نهما ، ويشق بعضه أمثال البشماط أو أوسع ، ويدس الحشو في جوف الخروف مع العصب والمبر المقطع ، ويقدر ملحه ، ويقشر أجنابه ، وتدس فيه قطعات الجن ، ويجعل حولها من الحشو أيضاً ، وما يبقى من الحشو تضرب به بيضاً ، وتضيف إليه أيضاً من الأفاويه مع ماء الكزبر ، ويلقى على الخروف في طاجن كبير ، ويحمى التنور ، فإذا أحى أخرج الجمر ، وأنزل على الرضف ، ويرش [ ٣١ ظ ] بقليل ماء ، ثم يوضع الإناء في جوف التنور ، ويجعل الطاجن فيه ، ويطين التنور ويفتح كواه السفلى ، ويتفقد فإذا احمر ونضج أخرج وجعل في جفنة كبيرة وقدم ، وإن طبخ في الفرن جاء حسناً .

### صنعة تعرف بالحشيشية :

يؤخذ من اللحم السمين العنق والصدرة والقصير أو الكتف ، ويقطع صفاراً دقاً ، ويؤخذ غليظ الكرش والمبر والمصران ، ويقطع دقيقاً ، ويجعل في قدر مع ماء بصلة ، ويدار فيها حتى تتشربه ، ويؤخذ بعض العجين ويجعل في أسفلها ، ويجعل الفرخ فيه ، ويجعل عليه بقية العجين ، وتخمر ساعة ، ويرسل بها إلى الفرن ، فإذا طبخ كسرت القدر بعد أن تهز مراراً ليتبرأ العجين من القدر ، ويوضع في صحفة صحيحاً كما هو ، ويغلى سمن وعسل ، ويصب عليه ، ويزين بصنوبر محمس ، وينذر عليه السكر ، ويقدم إن شاء الله .

### وقد يصنع على صفة ثانية :

وهو أن يُفصل الفرخ ، ويجعل في قدر بملح وبصلة محكوكة وزيت ، ويطبخ حتى ينضج ، ثم يخرج ويجعل في مقلاة بماء كزبر أخضر مدقوق بقطعة بصل وتابل وقليل وقرقة وسنبل ودارصيني وقرنفل وعود وقليل مسك وماء ورد ، ويضرب بثمان بيضات ، ويغلى حتى يتجعد ويحمر ، ويجعل فيه سرى رأس ، ثم ينزل ، ويؤخذ لوز مقشور وفستق وسكر فيدق ، ويفوه ، ويعجن بماء ورد ومسك ، ويعجن العجين على ما تقدم ، ويوضع بعضه في قاع القدر ، ويوضع فيه نصف الحشو الأول ، ثم يوضع عليه قليل من العجين ، ثم يوضع حشو بسكر ولوز ، ويجعل عليه أيضاً قليل من العجين ، ويوضع عليه بقية الحشو الأول ، ويملاً القدر ببقية العجين .

### صفة قرص محشوة :

يعجن رطلان من دقيق الدرمك بماء وزيت وخير عجناً جيداً ، حتى يربط

مثل رطوبة العجين أو دون ذلك قليلا ، ثم يصنع حشو من السكر واللوز مثل ما يصنع للكعك الحشو ، ويمد نصف العجين بنصف الحشو ، ويلطم بزيت ، ويصنع منه خبزة ، وتترك حتى تختمر ، ثم توضع في طاجن جديد مزجج قد دهن بالزيت ، ويسخن عسل ويصب عليها بعد أن تثقب كلها بالأصابع وتترك حتى يتشرب العسل ، ويقطع عليها صنوبر ، ويذر بسكر ، وتستعمل ، ويصنع من نصف [ ٣٢ و ] العجين الذى يبقى قرص رقاق ، وتحشى ببقية الحشو ، وتقلي بزيت عذب ، وتوضع في غضار ، ويسخن جوز ويقلي قليلا بالعسل ، ويصب عليها وينذر السكر ، وتقدم .

#### صفة قرص أخرى :

يؤخذ دقيق درمك وخمس بيضات ونصف رطل خبز طرى ، ويؤخذ شيء من الجبن ، ويعرك حتى لا يظهر الجبن فيه ، ثم يعجن ببياض بيض وقليل...<sup>(١)</sup> ويقرص رقاقا جيدا ، ويقلي بزيت كثير لتأتى بيضاء ، ثم يقلي جوز مدقوق بعسل ، ويصب عليها الفستق والصنوبر ، وتذر بالسكر ، وتستعمل .

#### ثردة بالرغف في طاجن :

يعجن من دقيق درمك رطلان ، ويصنع منها رغف رقاق جدا ، ثم تطبخ في الفرن قليلا ، ويؤخذ من اللبن قدح ونصف ، ويحرك<sup>(٢)</sup> فيه ثمان بيضات مضروبة ، و شيء من الدقيق ، يطبخ على النار ، ويؤخذ طاجن جديد ورطل زبد فيوضع منه في قاع الطيجن شيء ، ومن اللبن شيء ، ويوضع عليه رغيفة على هذه الصفة ، حتى يتم الرغف والزبد ، ثم يوضع في رأس الطاجن

(١) بياض في الأصل بقدر كلمة .

(٢) في الأصل فوق هذه الكلمة : كنا .

رغيفة غليظة تغطى الجميع ، ثم أرسلها إلى الفرن ، فإذا طبخت بعض الطبخ ، أرسل فيها وسقيت ببقية اللبن حتى يتم وتشربه كله ، ثم يرد إلى الفرن حتى يكمل طبخها ، ثم يرسل فيها وتوضع في صحفة ، ويكسر الطاجن برفق لتخرج صحيفة ، ثم تشق بسكين شقين متقاطعين ، وتذر بالسكر ، وتقدم إن شاء الله .

#### ثردة إسفنج بلبن :

يصنع إسفنج من دقيق درمك ، ويحكم عملها ويقل ، ويضاف إليها عند عجنها ما احتملت من البيض ، فإذا فرغ من عملها وقلها طبخ من اللبن الحليب الحاجة ، ويضرب فيه ببيض بيض وغبار درمك ، وتحرك برفق حتى تطبخ ، ثم تقطع الإسفنج بمقص تقطيعاً دقيقاً ، ويسقى باللبن حتى يرتوى ثم يذاب الزبد ، ويلقى على الثريد ، ويذر بالسكر ، ويستعمل إن شاء الله .

#### صنعة الأقرون :

يعجن دقيق درمك بقليل زيت ، وتمده بالقنوط ، وترفق ما أمكن ، وتكون مستديرة الشكل ، ويطوى طي السنبوسك ، وليتحرر أن تكون متساوية ، ثم تلى في زيت كثير برفق لثلاث تنفتح ، فإذا فرغ من قليها جعلت في صحفة وهئي منها شكل مربع ، ورتبه كذلك حتى تفرغ ، وتمتلئ الصحفة ، [٣٢ ظ] ويضرب عسل كما يضرب للمعقد الأبيض ، ويلقى عليه السكر ، ويذر أيضاً بين واحدة وأخرى عند ما ترتب ، وتستعمل إن شاء الله .

#### صنعة الأذان :

يعجن دقيق الدرمك بماء وزيت دون خيرة ، ثم يمد منها قريصات رفاق ، مثل قرص الأقرون ، وتكون سعتها سعة الكف أو أكثر وتطوى

طيتين ، ويخلط الطيب في الطيب ، وتفتح حواشيها وتقلي بعد أن يدخل فيها عيدان رفاق لثلا تتغلق الأطراف المفتوحة ، فإذا قليت صنع حشو من الفستق أو من اللوز والسكر ، ويمجن بماء الورد ويمحشى به الأذان ، ومن أراد تفويه الحشو فوهه ، ثم يصب في صحفة ، ويسقى بشراب الجلاب المزوم العقد بعد أن يرش بماء الورد ، وينذر عليه السكر والعود والقرنفل والدارصيني المسحوق وتستعمل .

#### عمل حديدات :

ينقى القمح الطيب ويمس حتى يحمر احمراراً معتدلاً ، ثم يطحن مثل طحين الدقيق ويغربل ، ثم تنزع رغوطة العسل ويشد عقده ، حتى يقارب انعقاد...<sup>(١)</sup> ويتحرز من أن يحترق ، ويضاف إليه زيت عذب ، ويفتر قليلاً ، ثم يلقى عليه الدقيق المحس ، ويحرك حتى يفتر نماً ، ثم يدخل إليه اليد ، ويمجن أيضاً حتى يلفظ الزيت ، ويكون قوامه إلى الشدة ، ويخلط فيه ما احتمل من الفلفل وحده ، ومن أراد فوهه أيضاً بالأفاويه العطرة ويكون كورا معتدلاً ، ويرفع في طرف نقي ، ويستعمل إن شاء الله .

#### الحلو المخمرة :

يغلى العسل الطيب على نار معتدلة ، فإذا انحل صُفّي بمندبل صوف ، ثم يعاد إلى القدر ، ويحرك بقصبة غليظة طرفها من الصفر لثلا تحترق ، فإن كان العسل شهداً أخذ بياض ست ببيضات ، وإن كان غير شهد فبياض عشر ، فتضرب دون محاحها باليد حتى ترتفع عليه الرغوطة ، ويفتر العسل نماً ، ويلقى

(١) بياض بقدر كلة .

عليه ، ثم يعاد إلى النار ويحرك بالقصبة تحريكاً متصلاً حتى يبيض نهما ، ثم ينزل القدر عن النار ، ويجعل على النار مقلاة كبيرة أو قدر مقدرة ، وتملأ بالزيت العذب حتى يسخن نهما ، ثم يلقى فيه الخبيص ، ثم يخرج سريعاً بمغرفة مثقبة ، وإن كانت ورقات الخبيص صحيحة أقيت ورقة بعد ورقة ، وتخرج ، وتوضع على لوح حتى تبرد ، فإذا برد كسر دقيقتاً ، ثم يلقى على العسل ، [ ٣٣ و ] يفعل ذلك ثلاث مرار أو أربعاً حتى ينتقص ويبيض نهما ، فإذا ابيض أضيف إليه من الماء شيء ، فيضرب باليد حتى يكون في حد ما يتعلق باليد ، ثم ترفع مقلاة على نار حتى تسخن ، ثم تنزل عن النار وتدهن بشيء من الشمع ، وتمسح بخرقة نقية ، ثم ترد على النار حتى تسحق ، ثم يصب فيها من لبن القمح مقدار ما ينسبط على قعر المقلاة ويعمها كلها ، وتكون النار فاترة ، فإذا انعقدت الورقة قلعت وجعلت على ملحفة ، وعملت أخرى حتى يفنى جميع اللبن ، وتصب في الملحفة ، وتجعل في الشمس حتى تجف ، ويتحرى أن يكون ما كان يلي المقلاة إلى فوق إن شاء الله .

ومن أراد أن يصبغه ألقى في اللبن زعفراناً مسحوقاً وقل على تلك الصورة إن شاء الله .

ومن أراد أن يصنع الخبيص من الأرز غسله مراراً بالماء الساخن ، ثم يصفيه عن الماء ، ويرشه رشاً خفيفاً ، ثم يغمه حتى يرطب ، فإذا رطب عركه عركاً جيداً حتى ينحل ، ثم يصفيه في قصريّة ويصنع به ما ذكر في الأول ، ويعقد السكر بماء الورد ويياض البيض على ما تقدم ، ويقلّي ورق الخبيص في الزيت ويعمل منه حلواً على ما تقدم .

#### استخرج ماء اللحم للمرضى :

تدق بضع اللحم دقا جيداً في لوح ، وتجعل في قدر بماء بصل ، ومن

التابل والأفاويه بقدر ، وعلى حسب حرارة العليل ، ونصف مغرفة زيت إن كان اللحم سمينا ، وإن لم يكن سمينا فمغرفة ، ويرفع على نار معتدلة ، ويحرك حيناً بعد حين ، فإذا خرج منه الماء غلى ماء في قدر جديدة صغيرة ، ويصب على اللحم ، ويطبخ حتى يأتي كأنه حريرة ، وحتى ينقص كثير من الماء ، ثم ينزل عن النار ويفتر ، ثم يعرك باليد نهما ، ويصفي بعد أن يعود خلطاً واحداً بمخرقة خفيفة ، وإن كان العليل قليل الأكل مرس مع اللحم فتاة باردة حتى تنحل ، ثم يصفى ، ثم يحل فيه من الملح مقدار معتدل ، فإن كان العليل مسناً أو بارد المزاج أو لم يكن المرض من الأمراض الشديدة الحرارة فوّه بدار صيني وقرفة وقرنفل وقاقلة وعود ، وفتق بشيء من المسك ، واستعمل إن شاء الله عز وجل ، وهو المستعان .

#### لون يفتق الشهوة ويقوى المعدة :

يؤخذ فروج محتلم ، فينظف ويجعل في قدر ، ويجعل عليه زيت قدر الحاجة ، وزنة درهم ونصف ملح ، ومن ماء البصلة وماء الكزبرة الخضراء [٣٣ ظ] أوقيتين وعشر حبات لوز مقشر مسحوق ، وسن ثوم ومن الماء ما يغمر الفروج فإذا غلى ألقي عليه من الخلل الحاذق والمرى والنبث الریحاني والحبق القرنفل وورق الأترج والسداب الأخضر فيربط ، من ذلك كله حزمة ، وتلقى في القدر فإذا نضج يؤخذ من الدار صيني وفلفل وزنجبيل ، ويقدم إن شاء الله .

#### لون من ماء اللحم :

يؤخذ من ماء اللحم رطل ، ومن ماء البصل ربع رطل ، ومن ماء الكزبرة الرطبة وماء الهندبا وماء الرازيانج مغلّى مصفى من كل واحد أوقيتان ،

ومن الماء العذب نصف رطل ، يجعل ذلك في قدر ، وتؤخذ مغرفة نقية مربوط فيها كمون ودارصيني وكراويا وشب<sup>(١)</sup> يابس من كل واحد نصف مثقال ، وأوقية مري طيب ، يطبخ جميع ذلك حتى ينقص النصف ، وتخرج الخرقة ، ويفتت في القدر ثلاث أواق فئات خبز ، ويتحسى يوم الحمية .

لون من ماء اللحم يصلح يوم الحمية للدواء بعد أخذ الدواء مختصراً :

يؤخذ رطل من لحم فينظف ويجعل في قدر ، ويصب عليه من الماء ما يغمره وزيادة أربع أصابع ، ويوقد تحت ذلك حتى ينضج اللحم ، ويؤخذ من مائة رطل ، ومن ماء الكزبرة أوقيتان ، ومن ماء البصل نصف رطل ، ومن المري أوقية ، وتؤخذ خرقة نظيفة ، فيجعل فيها كزبرة يابسة وكراويا ومثقالين....<sup>(٢)</sup> ويغلى الجميع في القدر حتى يصير إلى القدر رطل ، ويفتت فيه لباب خبز قدر الحاجة ، ويستعمل في الدواء وبعده .

صفة لون محمود الغذاء صيفي بماء حصرم وقرع :

يؤخذ فروج ويترك في ريشه معلقا برجله ثلاث ساعات ، ثم يسمط بالماء العذب ، ويفسل غسلا بليغا ، ويسلق سلقاً خفيفة ، ويجعل معه من دهن اللوز ما يقوم به ، ويغلى حتى يرخى ماءه ويصب عليه من ماء الحصرم ما يغمره ، ويؤخذ من القرنفل شيء يسير وخلنجان مثله فيطيب به ، ويؤخذ من من القرع قطع يسيرة فتلقى فيه وقليل نعنن ، فإذا نضج خمر وغرف وقدم ، ويصنع من الدجاج والحجل مثل ذلك إن شاء الله .

(١) ورد في الأصل فوق هذه الكلمة : كذا .

(٢) يياض بقدر كلمة .



### آخر مثله صيفي يبرد الجسم :

يذبح فروج محتلم وينظف ويغسل ، ويجعل في برمة ، ويغمر بالماء المعين ، ويؤخذ من التفاح [ ٣٤ و ] الحامض ، فيقشر من قشره ، وينقى من حبه ، ويقطع ثلاثاً ويجعل في البرمة ، ويحمس القدر بماء الحصرم وشيء من دهن لوز وسكر سليمانى ، فيها قطع قرع حلو مقشور ، فإذا نضج خمر وقدم .

### لون آخر يقوى المعدة من قبل الحر :

يؤخذ فروج محتلم وينظف ، ويجعل في قدر ، ويجعل معه عصير رمان حامض وسفرجل وتفتح وزيت وبصل وكزبرة رطبة ، فإذا هم أن ينضج طرح فيه قليل نعنغ وشيء من دار صيني وكزبرة يابسة ، وخمر بعشر لوزات بمقشرة وقدم .

### صنعة تفاحية :

يطبخ التفاح الحامض مع اللحم بالماء حتى يتهرأ ، ثم يمرس التفاح ويصفي ، ويجعل معه زيت وملح وفلفل وحمص مبلول مرضوض ، ويغلى حتى يحمر اللحم ، ويصب عليه ماء التفاح ، فإذا غلى ألقى نعنغ وكرفس وسداب وقضبان البقلة الحقاء ، وصعتر وباذنجان مسلووق ، وخمر وغرف .

### لون سفرجلية يصلح المعدة :

يذبح فروج وينظف ويجعل في قدر ويجعل معه حمص مرضوض وبصل مقطع ويرفع على النار ويقل حتى ينضج ، ويعصر ماء الرمان والسفرجل ويصب على القدر ، ويخمر بفتات خبز ، ويرش عليه طيخ زيماني ويرف ويقدم .

### سكباچ تتخذ في الصيف للشبان من لحم العجول :

يؤخذ من أطايب لحم العجل وبطنه وأطرافه ، فيطبخ بالخل المزوج والماء على قدر ما يُراد من حموضته ، ويجعل منه ما يغمر اللحم وأربعة أصابع زيادة ، ويلقى عليه بصلة مدقوقة مع كزبر أخضر وملح قدر الحاجة ، وفلفل وكراويا وكزبرة يابسة وجوز مقشور وورق الأترج وسداب وكرفس ، يجمع من ذلك حزمة وتلقى في القدر ، وعود خولنجان ، فإذا نضج نصف نضجة جعل معه أوقية سكر ودرهم دارصيني ومثله زعفران ، وقطع قرع مسلوقة ، وسن ثوم ، وقليل نبيذ ريحاني ، فإذا نضج نُحِمَّ وغرف وقدم .

### لون يصلح في الخريف :

يؤخذ من أعالي لحوم الحولية ، فيقطع ، ويجعل في برمة ، ويجعل عليه دارصيني وفلفل وسنبل ودهن لوز حلو وحمص مبلول وشيء سلق مسلوقة مقطعة ولباب جوز مدقوق ، يغمر الجميع بالماء ، ويجعل على النار حتى يقرب النضج ، [٣٤ ظ] ويرى عليه مري قد صنع من الحنطة بالشونيز والدار فلفل<sup>(١)</sup> والسنبيل ، ويكمل نضجه ، ويغمر بالدارصيني وزنجبيل ، وغرف ويقدم إن شاء الله .

### لون يصنع في الشتاء لأصحاب العلل الباردة :

يؤخذ لحم فتى سمين ، فيجعل في قدر ، ويجعل معه مري وزيت وملح وفلفل وخولنجان وقرفة وبصلة مدقوقة بكزبر أخضر ولوز مقشر مدقوق وجوز وفستق كذلك ، ويطبخ حتى ينضج ويؤخذ محاح عشر بيضات فتضرب بمثلها عسلا ، ويلقى عليها سنبل وقرنفل وزعفران ، وتخمّر وتغرف إن شاء الله .

(١) كذا في الأصل .

### لون من فراخ يصلح للمشايخ وأصحاب الرطوبات :

ينظف فرخ سمين ويجعل في قدر ، ويجعل معه بياض بصل وحمص مبلول وفلفل وكمون وكراويا وأنيسون وزيت وملح ، فإذا غلى ألقى فيه سداب وقرفة ، فإذا نضج خمر بمحاح كثيرة ولوز مدقوق مقشور وقرنفل وسنبل ، وغرف وقدم .

### ثردة من لحم :

يقطع اللحم ويجعل في قدر مع زيت وملح وبصلة مدقوقة مع كزبر أخضر وتابل ، ويطبخ حتى ينضج ، ويرى فيه من البنادق المتقدمة ، وتحشى مباعر من لحمها ، ويجعل فيها لوز صحيح وصنوبر ، ويفقص فيها ببيض ، فإذا عملت الثردة قطعت المبر وجعلته على الثردة مع البنادق والبيض ، وينثر عليها فلفل وقرفة ، وإن سلقت بيضا وقطعها أثلاثا وأرباعا وزينت بها كان جيدا إن شاء الله .

### ثردة من لحم وباذنجان :

يقطع اللحم ويجعل في قدر ، ويجعل معه بصل وتابل وملح وزيت وخل ، فإذا غلى يصب عليه ما يغمره ، ويترد به ، ويؤخذ باذنجان فينزع برنسها وجوفها وما قدر من لحمها ، ويؤخذ ذلك فيجمع مع قليل لحم ، ويقطع معه بصل ويرى عليه تابل وكزبر أخضر وقليل ملح وسداب ومرى ، ويدق الجميع نعا ، ويحشى به ، وترد برانسه بأعواد رفاق ويجعل على النار حتى ينضج ، فإذا نضج تزين له لباب خبز ، وتعمل على غيرها ، وينثر عليها فلفل وقرفة .

### ثردة من لحم بلفت وجوز :

يقطع اللحم ويجعل في قدر ، ويجعل معه بياض بصل صحيح وتابل وملح

وزيت ، ويدق الزبيب ويجعل في خل ، ويصب عليه ، فإذا هم أن ينضج صب عليه [ ٣٥ و ] قليل ماء ، وألقى فيه لفت مقطع كثير وجزر وشيء من زعفران ، فإذا صنعت الثردة صفقت اللحم في مواضعه ، قتشبك بيضا مسلوقا كتشبيك التفاح ، وتصنف على الصفحة مع اللحم فوق الثردة ، وتقدم إن شاء الله .

#### ثردة من خروف بحمص :

تقطع لحم الخروف كبارا وتجعل معه تابلا وحمصا مبلول وزيتا وملحا ، فإذا قلى فصب الماء قدر ما يغمره ، فإذا هم أن ينضج ألقى فيه سرمقا ، فإذا نضج ألقى فيه جبنا طريا مقطعا مثل الأنامل ، وكسر فيه بيضا وأثرد فيه على ما تقدم إن شاء الله .

#### ثردة برؤوس سلق :

يقطع اللحم كبيراً ، ويجعل معه كزبر أخضر وبصل وتابل وزيت وملح ، فإذا غلى صب عليه من الماء ما يبرد به ، فإذا غلى ألقى فيه رؤوس سلق ، واكسر فيه بيضا ، واطرح فيه فيجنا وثوما ، فإذا نضج أثرد فيه ، واثر عليه فلفلا وقرقة إن شاء الله .

#### لون مثل ذلك من عصافير :

يؤخذ من الجوز المنقى ، فيسلق بالماء حتى يتهراً ويصفى عنه ماؤه ، وتنظف عصافير ، وتجعل في قدر مع ذلك الماء ، ويلقى عليه زيت وعسل وماء بصل وفلفل وملح حتى ينضج ، ويخمر الكثير مع زنجبيل مسحوق وخولنجان ، ويفتق بمسك ، ويستعمل إن شاء الله .

### أخرى يقال لها المكحلة :

تأخذ رطل عسل ، وإن أحببت سكرا فتجمله في طنجير ، ويلقى عليه زعفران وفلفل ، فإذا غلى فذُرَّ فيه دقيق درمك شيئا شيئا ، وحرك حتى يخثر ، ثم اسقه زيتا عذبا ، وألق فيه رطل لوز مقشر ، وحركه ، فإذا أنزلته وعدلته فتضع عليه لوزا وسكرا وفستقا مصبوغا بقلب العصفور والتيلج مقطعا . إن شاء الله .

### أخرى يقال لها المذهبة :

يؤخذ رطل عسل ، فيصب في قدر ويجعل معه نصف من سمن ، ومن الزعفران والفلفل والقرفة قدر الحاجة ، ويوضع القدر على نار جمر ، فإذا غلى وفار يؤخذ البيض ويكسر في صحفة ، ويلقى معه لوز وجوز وفستق ، ويحرك ذلك بالبيض ، ويلقى في القدر ، ويحرك حتى يختلط وينضج ، فإذا خثر أنزل وقلب القدر على وجهه وقدم .

### صنعه ثردة من دجاجتين إحداهما حشيت بلحم صاحبها :

يذبح دجاجتان [٣٥ ظ] وتنفع إحداهما في حين موتها من موضع الذبح ، وتربط مكان النفخ ربطا وثيقا حتى لا يخرج منه شيء من الريح ، وتنفع برفق لتسلم من الفتق ، ويبقى الريح فيها مدة تنظيفها ، فإذا نظفت أخرجت حشاها فأضفه إلى لحم الدجاجة الثانية وحشاها أيضا ، حاشى لحم الصدر فإنه يرفع ويصنع منه بنادق ، يدق جميع اللحم حتى يأتى كالدهاغ ، وينقى من عروقه ، ويلقى عليه في المهراس تابل ومرى وبصل مدقوق بكزبر أخضر وملح ويبيضتان وجوز ولوز وصنوبر وأيهما أمكن ، ويبقى البعض صحيحا ، ثم يخلط الجميع ويلقى في

زيت عذب بعد أن يضاف إليه قليل ماء ، ثم تحشى به الدجاجة وإن لم يكن فى الحشو الكفاية زدت فيه عند عملك له لهما ، فإذا أكملت حشو الدجاجة جعلتها فى قدر ، وتلقى عليها من العسل مغرقتين ومن الزيت مثل ذلك ، وقليل زعفران وملح ، وتغمرها بالماء وتجعلها على النار حتى تبدأ بالغليان ، ثم تتركها على نار الفحم حتى تقرب من النضج ، ثم ترمى فيها بنادقها وسنبوسكها ، وسأصف عمل ذلك عند إكمال التردة إن شاء الله وكذلك أصف أخلاط التابل ، وتقص فى مرق الدجاجة بيضا ، فإذا نضجت خمرتها ببيضتين ، وتصنع لها رغفا من درمك أدق ما تقدر عليه ، وتجعل طبخها واحدة على أخرى فى صحفة ، وتغمها حتى إذا أكملت منها حاجتك ألقى المرق عليها الشئ بعد الشئ وأنت تغمها حتى بمندبل أو صحفة أخرى ، فإذا أخذت حاجتها صفيت عنها ما فضل من المرق ، وجعلت الدجاجة على التردة وزيتها بالبنادق والسنبوسك والبيض المقص حولها وعليها ، وتنثر عليها فلفل ودارصيني وقرفة إن شاء الله .

#### أخلاط التابل :

فلفل جزء واحد ، وكراويا جزءان ، وكزبر يابس ثلاثة اجزاء ، يدق جميع ذلك وينخل ويستعمل ، وما كان من ألوان تقع فيه مفردات طرحتها مفردات إن شاء الله .

#### صنعة البنادق من أى لحم شئت :

يؤخذ اللحم الصافي من العروق ، فيضاف إليه شئ من الشحم ، ويدق الجميع حتى يصير كاللماغ ، وينقى من عروقه ويرمى عليه المرى والزيت والتابل ، وبصل مدقوق [ ٣٦ و ] بكزبر أخضر وملح أو الماء منه ، وشئ من غبار

الدقيق ، وقليل ماء ومن البيض...<sup>(١)</sup> يدق الجميع حتى يختلط ، ويجعل قدر على النار ، فإذا غلى رميت فيه البنادق...<sup>(٢)</sup> حتى تنضج ، وتخرج وتستعمل في القدر إن شاء الله . وإن قليت في المقلاة بالزيت<sup>(٣)</sup> إن شاء الله .

#### صنعه البنادق من صدر الدجاج :

يدق اللحم حتى يصير كالدماغ ، وينقى من عروقه ، ويرى عليه المرى والزيت ، ومن البيض والملح والسنبل والقرنفل واللوز والفسق ، يدق ذلك كله حتى يختلط بكثرة اللحم أو قلته ، وتدور بنادق وتلقى في الماء المغلى ، وتترك حتى تنضج واستعملها .

#### صنعة السنبوسك :

تأخذ لحم الحشا أو أى لحم شئت ، فيدق دقاً جيداً ، وينقى من عروقه ويجعل معه من الشحم المقطع مثل ثلث اللحم ، ويرى على الجميع تابل كثير ، ويراد من الفلفل وماء بصل وكزبر أخضر وسداب وملح ، ويخلط نهما ، ويلقى بالزيت وقليل ماء حتى يتجدد ، وخذ سميداً فأعجنه بالسمن عجناً جيداً مع قليل فلفل ، وخذ من الذى عجنت مثل الجوزة ، فده بمقدار نصف شبر ، وخذ من الحشو مثل الجوزة فأجعله في وسط العجين ، وأدرج أطرافه عليه ، وأقله في زيت عذب ، وصرفه كيف شئت إن شاء الله .

#### ثردة من دجاجة :

تجعل الدجاجة صحيحة بعد تنظيفها في قدر ، ويلقى عليها من الزيت مغرفة ،

(١) قطع في الورقة ذهب فيه كلة .

(٢) قطع في الورقة ذهب فيه كلتان .

(٣) كذا ، وواضح أن شيئاً سقط من النص في هذا الموضع .

ومن العسل كذلك ، ومن التابل قدر الكفاية ، ومن البصل المقطع قليل ، ومن الماء بقدر ما يغمر الدجاجة ، وتطبخ ، ثم تصنع رقاق ، وتلقى في الزيت الكثير ، وتجعل في صحفة صحاحا ، ويفرغ المرق عليها والدجاجة ، ويحكم عملها على ما تقدم .

#### صنعة التفايا :

يجعل اللحم في قدر ، ويجعل معه تابل وبصل مقطوع وزيت وعود بسباس ، ويغمر بالماء ويطبخ حتى يبلغ نصف طبخة ، ويدق من الكزبر الأخضر قبضة كبيرة ، ويعصر ماؤها ، ويرى في القدر ، ويحرك دائما ، ولا يغفل عن تحريكه لئلا يتقطع ، فإذا قرب من النضج رميت فيه البنادق المهدودة والسنبوسك ، وغرفته ونثر عليه فلفلًا [ ٣٦ ظ ] ...<sup>(١)</sup> إن شاء الله .

#### تفايا مخمرة :

يجعل اللحم في قدر ، ويجعل معه تابل ...<sup>(٢)</sup> مدقوقة ، وزيت وعود بسباس ، ومن ماء الكزبر ما يغمر اللحم ، ويطبخ حتى يبلغ ...<sup>(٣)</sup> نضجه ، ويرى فيه بنادق ، ويققص فيه بيض ، وتخمر ببياضها مع ماء الكزبر الأخضر ، ويترك على الرصف حتى يحسن ، ويصنع من حشو البنادق مباعر محشوة ، ويجعل فيها لوز صحيح وصنوبر ويقطع ويزين بها اللوز مع السنبوسك المهدود ، وتعرف وينثر عليها فلفل وقرفة .

(١) قطع في الأصل بقدر كلة .

(٢) قطع بقدر كلتين .

(٣) قطع بقدر كلة .



تفايا محشوة :

يجرد اللحم من عظامه ، ويصنع به ما صنع بالبنادق ، وتجعل العظام في قدر مع لحم وبصل مدقوق وعود بسباس وماء الكزبر الأخضر ما يغمر العظام ، وتطبخ حتى تنضج ، ثم تخرج العظام وتلبس باللحم المدقوق ، وترى في القدر وهو يغلي برفق ، ويترك حتى ينعقد ، وينجم فيها بيض ، ويعمل من اللحم بنادق على ما تقدم باللوز والصنوبر ، وتغرف وتزين بالمباعر المحشوة والقرنثلاث<sup>(١)</sup> والبيض ، وينثر عليها فلفل وقرفة وسنبل .

مخلل من دجاجة وغير ذلك :

يجعل اللحم في قدر ، ويلقى عليه تابل وبصل مدقوق بكزبر أخضر ، وملح ومغرفة زيت وثلاث مغارف خل ، وقليل مرى ، ورأسان من ثوم ، ويرى عليه من الماء ما يغمره ، ويطبخ حتى ينضج ، ويخمر وينثر عليه فلفل وقرفة ، ويقدم ، وإن أسقطت المرى كان حسنا أيضاً ، وإذا صنع مخللاً من اللحم السمين ألقى فيه باذنجان مسلوقة .

تفايا صقلية :

يؤخذ اللحم السمين الدوارة الرخصة والصدرة لكل رطل ثمان بيضات قد نقيت وشقت أرباعاً ، ويغمر بالماء ، وتنزع رغوته حتى يتصفى ، فإذا تصفى ألقيت عليه عليه فلفلًا وكزبراً يابساً ، وتجعله على نار الفحم ، وتحركه أبداً حتى تنضج البصلة واللحم ، فإذا نضجت دقت أربع حبات ثوم عن<sup>(٢)</sup> الرائحة ورميتها في القدر مع غصن سداب ، وتغرف وينثر عليها فلفل وقرفة وسنبل .

(١) كذا في الأصل .

(٢) كذا في الأصل .

### لون المرّي من أيّ لحم شئت :

يجعل اللحم في القدر ، ويرى عليه تابل وبصلة مدقوقة بكزبرة خضراء وملح ، ويلقى عليه ثلاث مغارف مرى ، [٣٧ و] ومغرفة واحدة من خل ، ومثلها من زيت ، ويقلّي ويغمر بالماء ، ويطبخ حتى ينضج ويحمر ، ويفرف وينثر عليه فلفل وقرفة ، وإن أسقطت الخل كان جيداً ، وإن طرحت فيها حصاً مبلولاً وشيتاً من سداب فهو جيد إن شاء الله .

### البرانية :

يقطع اللحم ويجعل في قدر ، ويدق ويجعل معه مغرفة خل ، ومثله من زيت ، وورق سداب ويقلّي ويغمر بالماء ويطبخ ، فإذا قرب من النضج ألقيت فيه بنادق ، وأكمل نضجه ، ثم يؤخذ بالذئبان مسلوقة ، ويخرج جوفه ، ويضاف إليه مثله من لحم البنادق المهود ، ودقته مع بيضة ، وحشوت به الباذنجان ، وغبرته بالدقيق ، وتقليه حتى يحمر ، وتلقيه في القدر حتى تعلم أن الحشو قد انعقد ، وتغرفه وينثر عليه فلفل .

### لون عجيب فيه سفيرة من بيض :

تفصل أيّ لحم شئت ، وتجعله في قدر ، وتلقى عليه من الخل ثلاث مغارف ، ومن المرى مغرفة واحدة ، ومن التابل قدر الحاجة ، وبصلتين مدققتين ، وملحاً ، ومن ماء الكزبر ما يخرج من قبضة كبيرة ، ومن اللحم المدقوق ما أحببت ، ومن الجوز كذلك ، ومن الصنوبر الصحيح حفنة ، ومن الماء ما يغمر الجميع حتى ينضج ، ويخمر ببيضتين ، ثم تكسر من البيض ما شئت ، وتحمره نهما ، ويصنع منه طاجن رقيق ، وتحوله في القلاة حتى يحمر

من الجهتين ، وتقطعه كالإسفيرية ، وتقليه في القدر وتغرفه وتنثر عليه فلفلًا وسدابًا مقطعا ، وتقدمه إن شاء الله ، وإن كان اللحم غليظًا قلي في الزيت ، ورمى بعد ذلك في القدر .

### لون من أوحشى<sup>(١)</sup> كبش سمين :

يقطع اللحم صغيرا ، ويجعل مغرفة من خل ، ومغرفتان من مرى ، ومغرفة من زيت ، وبصلة مدقوقة بكزبر أخضر ، وملح وتابل وفلفل وقليل كمون ومثله رازيانج صحيح ، وورقات سداب ، وثلاثة رؤس ثوم ، ويطبخ الجميع حتى ينضج ، ويخرج من اللحم ما يمكن ، ويدق مع فتات خبز ويصبتين ويخمر به ، وينثر عليه سنبل ودارصيني وفلفل ويقدم .

### لون بياذنجان :

يقطع اللحم صغيرا ، ويلقى في قدر ، ويجعل معه نصف مغرفة من خل ومغرفة مرى ومثله زيت عذب وتابل وبصلة مدقوقة بكزبر أخضر ، ويقلّى ثم يغمر بالماء ، ويطبخ حتى ينضج ، ثم يسلق [ ٣٧ ظ ] الباذنجان بناحية ، ويقطع أثلاثا وأرباعا ، ويغمر بالدقيق ، ويقلّى بالزيت ، ويلقى في القدر ، ويخمر ويغرف وينثر عليه قرفة وسنبل وفلفل ويقدم .

### جلية :

يقطع اللحم من الحشا أو غيره صغيرا ، ويجعل في قدر ، ويجعل معه ملح وبصل مقطع ، وقليل خل ومرى طيب ، وفلفل وسنبل وقرفة ولوز ، وزيت عذب عذب ، ويطبخ حتى ينضج ، ويفقص فيه بيض ، ويخمر وينثر عليه فلفل وقرفة ويقدم .

(١) كذا في الأصل :

### لون أخضر :

يقطع اللحم صغيراً ، ويجعل في قدر ، ويجعل معه مغرقتان من خل ، ومغرفة من زيت ، ومغرفة ونصف من مرى ، وملح وتابل وبصل مقطع ، ويقل ، ثم يغمر بماء الكزبر الأخضر ، ويطلع حتى يقرب من النضج ، وترى فيه بنادق ويخمر بلحم البنادق ، وأيضاً مع لباب خبز وقليل سداب ويضتين ، ويسلق بيض ويقسم أرباعاً ويقدم إن شاء الله .

### لون من لحم بجوز ومصطكى :

يقطع اللحم بعد سلقه ، ويجعل معه نصف درهم مصطكى وفلفل وقرفة وسنبل وثوم ، وسداب وخل يسير ، وزيت وملح ، وبصل صحيح رؤوس أخضر ، وقليل ماء ، فإذا نضج يدق جوز وينعم دقه ، ويسحق حتى يبيض ويخثر ، ويرى في القدر ، ويحرك حتى يرمى زيتته ، ويقدم في ورق الجوز ، ويخمر بيضه ، ويغرف وينثر عليه الفافل والأفاويه ، ويقدم إن شاء الله .

### لون من لحم ياسفيداج :

يقطع اللحم المجزع ، ويجعل معه بياض بصل ، وملح وزيت ، ويقل ، ثم يصب عليه ماء قليل ، ويسلق فيه بعد غليه إسفيداج مقطع كالأنامل ، بعد أن يسلق إلى نصف النضج ، ويكسر فيه بيض ، وينضج فيه خل ومرى ، ويخمر وينثر عليه كزبر مقطع إن شاء الله .

### صنعة سفرجلية :

تأخذ اللحم فتقطعه بضعا ، وتلقيه في القدر ، وتلقى عليه مغرقتي خل ،

وزنة درهم ونصف فلفل وكراويا وكزبر يابس ، وبصلة مدقوقة وتغمره بالماء ، وتجعله على النار ، وتنقى من السفرجل ثلاثة أو أربعة أو خمسة ، وتدقها بالسكين أدق ما تقدر عليه ، وتطبخها في ماء ، فإذا طبخت أخرجتها من ذلك الماء ، فإذا نضج اللحم ألقيت فيه هذا السفرجل المسلوق ، ويغلى غليتين أو ثلاثة ، ثم تخمره ببيضتين أو ثلاثة [ ٣٨ و ] وتنزله عن النار وتتركه ساعة ، فإذا جعلته في الصفحة ذررت عليه شيئا من الفلفل ، ويلقى فيه شيء من الزعفران ويقدم .

#### عمل دجاجة خضراء :

تقطع الدجاجة من مفصل إلى مفصل ، وتنظف وتجعل في قدر ، ويطرح عليه مغرقتان من الخل ، ومثل ذلك من ماء الكزبر ، وثلاث من الزيت ، وكزبر أخضر مدقوق بنصف بصلة ، وكزبر يابس وكمون وفلفل وقرقة ، وأعواد بسباس وعيون أترج ، ولوز وصنوبر مقشران ، ومن الماء الكفاية ، وتطبخ على جمر معتدل ، ويؤخذ لحم الخروف ويدق دقا حسنا ويجعل فيه جميع ما يجعل في البنادق على ما تقدم ، ويصنع منه بنادق صغار ، وتطبخ مع الدجاجة ، ويرفع من هذا اللحم شيء ليخمر به القدر ، فإن أردت أن تلقى بعض البنادق قليتها ، ثم تكسر لها من البيض ما أحببت ، وتضربه بلحم البنادق الذي رفعت مع قليل درمك ومغرفة من ماء الكزبر الأخضر ، وشيء من الفلفل ، ويخمر به القدر ، ثم يزين اللون في الصفحة بالبنادق ومحاح البيض ، وتقدمه إن شاء الله .

#### لون بركة معروفة بالباشق :

تقطع البركة من كل مفصل اثنان ، وتجعل في قدر ، وتؤخذ قوائم الدجاج وقوائم البركة ، فتتنظف وتقطع أدق ما يقدر عليه ، وتلقى في القدر

مع مغرفة مري ورأس من الثوم ومغرفتي زيت عذب ، وغصن فيجن ، وغصن صعتر ، وفلفل وكراويا وكزبر يابس وأخضر ، وقليل بصل ، وبياض أربع بيضات ، وتضربه تضرباً جيداً ، ويلقى منه في القدر مغرفة ، ويصنع من الباقي بنادق ، ويرفع منه شيء للخميرة ، وتطبخ البنادق في القدر ، وتحرك القدر من جوانبها برفق حتى يستوى ودكها ، ثم يؤخذ بياض أربع بيضات ، وتضرب ببقية الحشوم مع فتات درمك محكوك ، وشيء من الفلفل ، وتخمر القدر ، وأنت قد طبخت محاح ذلك البيض قبل ذلك ، ثم تصف في الصفحة ، وتزين بالبنادق والفصوص ، وتقدم إن شاء الله .

#### جلية من أخاذ البوجون وصدرة :

يؤخذ أخاذ البوجون وصدرة ، وتوضع في قدر ، ويجعل له مغرفتا زيت ومغرفة مري رأس ، وما يواقيه من خل وبصل مدقوق بملح وكزبر يابس وكراويا وفلفل وأغصان صعتر ، والكفاية من الماء ، ويطبخ [٣٨ ظ] حتى يعتدل مرقه وودكه ، وينضج اللحم ، وينجم بأربع فصوص بيض ، ويخمر باثنتين ويجعل في صفحة ، وينذر عليه الفلفل ويزين بالفصوص ويقدم .

#### صنعة إوزة محشوة :

تنظف الأوزة الرخصة ، ولا تفصل ، وتسلق قانصتها وتقطع أدق ما يقدر عليه مع كبدها وأكباد الدجاج وقوانصها أيضاً ، وتضرب مع فلفل وقرفة وكزبر يابس وأخضر وصعتر محكوك وقليل خل ومري وبيض وملح وبصلة مدقوقة ، وتطبخ منه وتذوقه ، ثم تحشو بذلك الأوزة ، وتخيطنها وتدخلها قدراً جديدة ، واجعل لها قليل ماء وزيت ومري ، وأدخلها الفرن ، فإذا احمر أعلاها قلبت حتى يحمر الجانب الآخر ، ويتم طبخها ، ثم أخرجها في صفحة ،

واجعل حولها ورق الأترج الغض ، وشقها وصب عليها ودكها ، وقدمها إن شاء الله .

### لون من حجلة :

تقطع الحجلة عند كل مفصل ، وتنظف وتجعل في برمة ، ويلقى لها ملح وبصلة مدقوقة ومغرفة سرى ومغرفة زيت وكزبر أخضر مقطع وفلفل وقليل كراويا والكفاية من الماء ، وتطبخ حتى تنضج ، ثم يؤخذ حفنة من كزبر يابس مسحوق مثل الكخل ، ويكسر عليه أربع بيضات ويخمر به القدر ، ويلقى عليه صنوبر صحاح ، ويقدم إن شاء الله .

### لون فروج مشرح :

يشرح صدره الفروج بعد تنظيفه ، ويلقى في مقلاة بزيت عذب حتى يحمر ، ثم يجعله في برمة مع ملح وماء بصل ومغرفة سرى ومغرفة زيت ، وأربع مغارف ماء ، وفلفل وفيجن وصعتر وكزبر أخضر مقطع وحبات صنوبر ولوز مشقوق ، ويغلى بذلك على النار ، وتصنع له بنادق من لحم الخروف ، وتطبخ معه ، ويخمر القدر ببعض ذلك الحشو مع البيض ، ثم تسلق البيض ناحية ، وتقطع أرباعاً ، ويزين به اللوز في الصحن ، ويقطع عليه يسير فيجن ، ويقدم إن شاء الله .

### لون يمام صحاح :

تفتح أجوافها وتنظف ، وتجعل في قدر ، ويجعل لها ملح ونصف مغرفة خل ومغرفة سرى وثلاث مغارف زيت وقليل كزبر أخضر مقطع وفلفل وكزبر يابس وكراويا وماء بقدر ، ويطبخ حتى ينضج ، ثم تدق قطعة لحم [٣٩ و]

دقاً جيداً مع جوزتين أو ثلاثة ، وتخمر به القدر مع بياض ، ويقدم إن شاء الله .

### دجاجة مغمومة مفصلة وهو من الحجل عجيب أيضاً :

تفصل الدجاجة ، وتوضع في قدر ، ويلقى لها بصل كثير نحو خمس بصلات أو ست تقطع أرباعاً ، وجميع الأبرار وصرى وزيت صالح وأعواد بسباس وأوراق أترج وشيء من ماء ورد وأغصان صعتر وحب صنوبر وحب ثوم مقشر ولوز ، ويضرب ببيض تضريباً جيداً إما وحده وإما مع أبرار القدر ، ويلقى على الدجاجة ، ويجعل فيها محاح ببيض ، ويطبق عليها ، ويلصق غطاؤها بالعجين ، وتبعث بها إلى الفرن حتى تنضج ، ثم تقدم إن شاء الله .

### لون دجاجة بياذنجان محشو :

يسلق الباذنجان ، ويخرج ما في أجوافها ، ويضرب ببيض ولحم مدقوق ، مع جميع الأبرار والمرى وماء البصل والملح والفيجن المقطع ، ويحشى به الباذنجان ، وتقلبها في زيت عذب حتى تحمر ، ويطبخ الحشو ، وتشوى الدجاجة في سفود ، وتدهن أبداً من الزيت والمرى المضروبين حتى تحمر ، ويحذر أن تمس النار فتحرق ، ثم توضع في صحفة ويصف حولها ورق الأترج والباذنجان المحشو ، وتزين بالبيض المشقوق ، ويقطع الفيجن وتقدم .

### لون مرجاني من دجاجة :

تشوى الدجاجة على صفة شيها في اللون الذي قبل هذا ، ويؤخذ قدر جديدة ، فيجعل فيها مغرفتا خل ومغرفة صرى وثلاث مغارف ماء ومغرفتا زيت عذب وأوراق أترج وعيدان بسباس وبصلة مسحوقة بملح وكزبر أخضر وغصن



فيجن وغصن صعتر ولوز مقشور ، ويجعل القدر على نار لينة ، وإن يُصْنَع لها بنادق من لحم خروف وقليت ووضعت فيها فهو حسن ، فإذا نضج البصل وغليت القدر غليات نجم فيها فصوص ثمان بيضات وخرت بيباضها مع قليل دقيق درمك وفلفل ، وتجعل فيه الدجاجة المشوية حتى تتشرب المرق ، وترش بشيء من مري ، وتجعل في صحفة ، ويصب عليها مرقها ، ويقطع الفيجن وتقدم إن شاء الله .

#### لون خمرى من دجاجة :

تذبح دجاجة سمينة ، وتبيت في ريشها ليلة ، ثم تنتف وتسلق صحيحة سلقه خفيفة ، ثم تشوى على الجمر شيئاً معتدلاً ، وتقطع قانصتها وكبدها دون سلق الدجاجة ، وتقطعها تقطيعاً دقيقاً جيداً مع يسير ملح وبصلة صحيحة وغصن صعتر وأربع عيدان بسباس وأربع ورقات أترج ورطل ونصف شراب طيب وأوقيتين مري وأوقيتين زيت عذب ودرهم دارصيني ومثله قرفاً وأربعة دراهم فلفل ورأس ثوم منشور لمن استحسن أكله ، فإذا طبخت هذه المرققة فصلت الدجاجة وطرحت في القدر ، وخرت بمحاح أربع بيضات مسلوقة مضروبة بشيء من مرق القدر ثم تقدمها بعد أن تهدأ ساعة إن شاء الله .

#### صنعة الدجاجة القصرية بالخردل :

تفصل الدجاجة ، وتجعل في قدر بملح وبصل مدقوق بكزبر أخضر وزيت وكزبر يابس وفلفل وكراويا ، ويرفع على النار حتى تغلي ، فإذا غلت نعماً جعل لها ماء الكزبر الأخضر والخل والمرى ، ويكون الخل أكثر من المرى ، فإذا نضجت دق اللوز المقشور نعماً وحرك ببيض وشيء من فلفل وكزبر يابس وأخضر مدقوقين ، ومغرفة من صواب معمول ، ويصب الجميع في القدر ، ويجعل فيها ثلاث بيضات مفقصة ، وتنزلها في الرصف حتى تهدأ وتقدم إن شاء الله .

### اللون الأخضر الذى أفادته أم حكيمة :

تسلق الدجاجة الرخصة سلقة ثم تفصل وتغلى فى زيت عذب حتى تحمر وتصير قاسية ، وتترك فى المقلاة ، ثم تؤخذ صحفة ويجعل فيها كزبر أخضر مدقوق ببصلة وفيجن مقطع تقطيعاً دقيقاً ، ومغرفة مرى وفلفل وكراويا وماء كزبر أخضر مقدار مغرتين ، وأسنان ثوم مقشرة وصعتر محكوك باليد ، ومقدار أربع مغارف ماء ، ويضرب الكل ويلقى على الدجاجة ولا يزال يحرك أبداً أبداً حتى يطيب الحشو ، ويطبخ ، ثم تؤخذ أربع بيضات ، وتكسر على اللون ، ويحرك الجميع حتى يتجدد البيض ويفنى أكثر المرق ، ثم يقدم إن شاء الله .

### لون فرخ :

يقطع الفرخ بعد تنظيفه ثلاث قطع ، ويجعل فى قدر جديدة ، ويجعل له ملح بقدر وفلفل وكزبر يابس مقدار ومغرفة مرى ومغرفة زيت ، ويرفع على النار حتى يغلى غلية واحدة ، ويعد له ماء البصل ، ويجعل منه عليه ما يضره ، ويغلى [ ٤٠ و ] حتى ينضج ، ويسلق بيض وينقى ويدق معه كزبر أخضر مقدار ، ويكسر على ذلك بيض منقى ، ويضرب به ، ويخمر بذلك القدر ، ويداق حتى يكون تقديره حسناً سوياً .

### لون يعرف بالملهوج :

يقطع اللحم النقى قطعاً مدورة ، ويجعل فى قدر ويؤخذ من البصل أربع بصلات أو خمس ، هذا برطل لحم جزارى ، فتشوى رباعاً وتلقى عليه ، ويقشر الباذنجان ، ويقطع من الواحدة ثمان قطع ، ويسلق سلقة خفيفة ، وتفصل بماء عذب ، ويلقى فى القدر ، ويجعل على ذلك فلفل وكزبر يابس وكمون وكراويا

وعيدان بسباس وأوراق أترج ورأس ثوم وأربع مغارف خل وثلاثة زيتا ومغرفتان من المرى ، ومن الماء والملح الكفاية ، ويطبخ حتى يقارب اللحم النضج ، ثم يؤخذ مقدار نصف درهم من الزعفران ، فيسحق ويحرك في المهراس بشيء من الماء حتى ينحل ، ويلقى في القدر ، ثم يكمل طبخ القدر ، ويتحرى أن يكون المرق قليلا ، ثم تؤخذ أربع بيضات وتكسر في حاشية القدر ، وتصب على اللحم ، ويعرك بالمغرفة حتى يتقطع ، ويترك حتى ينعقد ، وينزل عن النار فإنه لون طيب .

#### لون طيب آخر :

يقطع اللحم صفارا ، ويجعل في قدر ، ويجعل له مغرفتا زيت ومثلها مرى ، وشيء من كزبر يابس وصعتر وفلفل وبصلة مسحوقة بكزبر أخضر ، ويغلى بذاك القدر ، ويحرك أبدا حتى لا يبقى فيها إلا الزيت ، ثم يصب الماء حتى يغمر اللحم ، ويكمل طبخه ، ويؤخذ لحم مدقوق ولباب خبز محكوك وفلفل وبيض ويضرب ، ويخمر به القدر ، وينزل حتى يستوى ودكها ، وتعرف إن شاء الله عز وجل .

#### صفة لون طيب يخمر بالصنوبر :

يقطع اللحم تقطيعا مقدرا ، ويجعل في قدر جديدة ، ويحرك بمغرفة تحريكا دائما متصلا دون ماء وزيت ، ولا يزال يحرك حتى يحمر اللحم نهما وتكون فاترة ناره ، ثم يجعل عليه بصلة مسحوقة والحاجة من الملح وثلاثة مغارف خل ، ومغرفتان من مرى رأس ، ومغرفة من ماء الكزبر ، وأوراق أترج وأعواد بسباس ، وجميع التابل والفلفل والقرفة والكزبر اليابس والكمون ، ويكون أقلها ، وشيء من الكراويا وأغصان فيجن [٤٠ ظ] ولوز مقشر

وصنوبر ، والكفاية من الماء ، ويطبخ حتى ينضج ، ويصنع لهذا اللون بندق ، وتقلي أيضا حتى تحمر ، ثم يؤخذ شيء من لحم البنادق ويضرب بشيء من ماء الكزبر الأخضر وفتات خبز محكوك وبياض أربع بيضات ، وينجم محاحها في القدر قبل ذلك ، ويدق من الصنوبر مقدار نصف كف ، ويضرب الجميع ويخمر بذلك القدر ، وينزل في الرصف حتى يخرج ودكها ، وتعرف وتقدم إن شاء الله .

#### صنعة اللون الأصفر :

يقطع اللحم تقديراً مقدراً ، ويلقى عليه نصف بصلة مدقوقة بملح ، ومغرفة خل ونصف مغرفة مري ، ومثلها من ماء الكزبرة الرطبة ، ولا يكثر بالمري ولا بماء الكزبر ، لثلا يصنع<sup>(١)</sup> المرق ، ومغرفتا زيت عذب وجميع التابل المتقدم ، ويقلل أيضا بالكوم ، ومن الماء الكفاية ولا يكثر به ، ثم يؤخذ من الجوز مقدار خمس عشرة حبة ، هذا لرطل لحم جزاري ، فتقشر وتكسر أنصافاً وأرباعاً ، وتسلق ويلقى في القدر مقدار ثلثيه ، ويرفع الثلث للخميرة ، ويلقى فيه أيضا لوز مقشور وصنوبر ، وتصنع له بندق صغار ولا تقلى ، ومن أحب قليها فعل ، ويؤخذ من الزعفران لهذا المقدار من اللحم درهم ونصف ، فيسحق نصفه بالماء في المهراس حتى ينحل ، ويصب في القدر من أول الطبخ ، فإذا نضج اللحم يخمر أربع محاح ، ويؤخذ بياضها فيضرب بشيء من دقيق درمك ، ويدق بقية الجوز حتى تأتي مثل الملح ، ويحل أيضا بقية الزعفران ، ويضرب الجميع ويخمر به القدر ، وتحرك برفق من جوانبها حتى تطبخ الخميرة ، وتنزل في الرصف ساعة لتهدأ ، ويخرج ودكها ، وتعرف وتزين في الصفحة بقطعات الجوز وبالبنادق والمحاح ، وتقدم ؛ وإن صنع لهذا اللون سنوبك صغير جدا وزين به أيضا كان حسناً إن شاء الله .

(١) كذا في الأصل ، وربما كان صوابها « يبيع » .

[لون] آخر من حجلة :

يقطع الحجل وينظف ، ويجعل في قدر ويصب عليه من الماء العذب والزيت العذب والنخل والمرى مغرفة من كل واحد ، ويلقى فيه سداب وورق الصعتر وبصلة مقطعة تقطيعاً رقيقاً ورأسان من ثوم وجوز مدقوق ودرهم ونصف من فلفل ، ويطبخ حتى ينضج ، وتقص فيه بيض وتخمر إن شاء الله .

[لون] آخر من حجلة :

تجعل قسولة على النار ، [ ٤١ و ] ويجعل فيها مغرفة مري ومغرفة زيت ومغرفة خل وتابل وبصلة صحيحة مشقوقة وقضبان صعتر وبيضتان بقشرهما بعد غسلهما ، يطبخ الجميع حتى ينضج ، وقد شويت حجلة ، فتفصل الحجلة ، وتلقى في المرق بعد أن يحل فيها صفرة البيضتين ، ويقطع البياض ، وينثر على اللحم في صحفة مع فلفل وقرفة ، وتقدمه إن شاء الله تعالى .

جودابة بقطايف :

تؤخذ قسولة جديدة ، فتغسل ، ويصب فيها زيت عذب ، ثم يجعل قطايف أو رقاق على قدر القالب ، ثم يقص عليها أربع بيضات وكف سكر مدقوق أو عسل ، ثم يجعل قطيفة أيضاً أو رقاقتان ويقص عليها أربع بيضات وكف سكر ، ويفعل ذلك بعمل الدجاجة ، ثم يغمز الجميع بلبن حليب وشيء من زيت عذب ، ويصير في التنور أو في الفرن ، ويجعل عليها دجاجة أو جنب سمين أو ما شئت من الحوم السمان ، ويترك حتى ينضج ، ويجعل في رخام ، وينثر عليه سكر ، وتقدم إن شاء الله ، وإن أردت أن تجعل مكان البيض سكرًا أو لوزًا مدقوقًا فهو حسن غاية .

مطجن محشو عجيب :

يقطع اللحم صغيرا ، ويجعل في قدر ، ويرى عليه تابل وقليل كمن وبصلة مدقوقة مع كزبر أخضر ، وملح ومغرفة خل وقليل مرى ، ويطبخ حتى ينضج ، ثم يخرج اللحم من المرق ، ويقل في المقلاة بالزيت حتى يحمر ، ثم يؤخذ من البيض قدر الحاجة ، ويرى عليه بعد أن يضرب في الصفحة تضريبا جيدا ، ويترك حتى ينعقد ، ويخمر ، ثم يجعل في المقلاة المرق ، ويرفع بسكين من جميع جهاته حتى يدخل تحته المرق ، ويباشر جميعه ، ويقل حتى ينعقد ، ويبقى فيه بعض الرطوبة ويحول في صحفة ، وينثر عليها سداب ، ويقدم إن شاء الله ؛ وإن صنع من بنادق فحسن .

مطجن آخر مثله من بنادق :

تصنع البنادق على ما تقدم ، وتقل بزيت عذب حتى تحمر ، ثم يحرك البيض ويرى عليها ، وتترك حتى تنعقد ، وينثر عليها فيجن بعد أن يرى عليه مغرفة مرى ، ومثله من خل ، ومثله من ماء ، قد غلى ذلك كله في المقلاة ، وإن صنع الطاجن بناحية ، وصفت البنادق مع [٤١ ظ] المرق في صحفة وبسط عليها الطاجن فحسن ، وينثر عليها السداب إن شاء الله .

طيجن عجيب :

يضرب البيض بالملح والكزبر والفلفل اليابس والكراويا وماء كزبر وماء بصل ، ويصب في المقلاة ، ويقل حتى يحمر ، وينثر عليه فلفل وسداب إن شاء الله .

### طباهجة وهو اللحم المقلو :

يؤخذ من الشرائح المتخذة من لحوم الجدا ثلاثة أرطال ، فتجعل في قدر ، ويجعل معها من الزيت العذب خمس أواق ، ومن الماء ربع رطل ، ومن الملح الحاجة ، فيجعل على النار ، ويصبر عليه حتى تنشف الحرارة ما فيه من الماء ، ثم يصب فيه من الماء ثلث رطل ، ويذر عليه الزنجبيل والفلفل من كل واحد مثقال ، ويعرف منه قدر الثلث ، فإنه يؤكل منه طباهجة عجيبة ، ويصب في القدر بعد الغرف أوقية خل ، ويتلاوم إلى أن يؤكل ما غرق ، ثم يعرف نصف ما في القدر ، ويذر عليه سداب مقطع ، فإنه يقدم من ذلك لون عجيب طيب ، ويذر على الباقي في القدر شيء من أنجدان ، ويفقص عليه خمس بيضات مضروبة ، ثم يعرف ذلك فيقدم منه أنجدانية طيبة .

### طباهجية أخرى :

يشرح اللحم ، وينثر عليه ملح وفلفل ، ويقل في زيت عذب حتى يحمر وينشف ماؤه في زيتته ، وتؤخذ حفنة لوز فتدق دقا جيدا وتذاب بشيء من خل ، وتنضح به المقللة ، وينثر عليه كرفس مقطع وقرقة .

### طباهجية أخرى :

يقطع اللحم صغيراً ويقل في زيت ملح ، ويلقى عليه فلفل وكون وملح وقليل خل ، ويترك حيناً ، ويقل في زيت عذب حتى يحمر ، وتؤخذ بيضة فيرمى عليها مغرفة خل ، ومثلها مري ، ومثلها من ماء الكزبر الأخضر ، ويحرك الجميع ويرمى على اللحم في المقللة ، وينزل ، ويحرك حتى يحسن ، ويعرف ، وينثر عليه فلفل وسداب وقرقة .

طباهجية أخرى :

يقطع اللحم صغيراً ، ويقل في زيت وملح ، فإذا احمر انضجه بالخل ،  
ودق حفنة لوز أو جوز ، وألقه عليه ، ويفلى ساعة ، وخذ ماء رمان خل فيه  
حجر سكر ليذهب بجموضته ، وانثر عليه قرقة .

آخر بفستق وسكر :

[٤٢ و] يشرح اللحم ويقل ، وينضج بماء كزبر ، ويدق فستق ، ويحل  
بشيء من ماء ومرى وسكر ، ويصب على اللحم في المقلاة ، وينثر عليه قرقة  
وسداب ويقدم .

لون من بنادق :

يصنع بنادق على ما تقدم ، ويجعل قدر على النار ، ويجعل فيه مغرفة  
خل ومثله من مرى وتابل وبصلة مدقوقة بكزبر أخضر ، وملح وصعتر قليل  
وسن ثوم ، ومن السداب والماء العذب قدر الحاجة ، حتى يطبخ بقرب من  
النضج ، وترى فيه البنادق ، وتنجم فصوص بيض ، ويخمر ببياضها ويجعل  
فيه صنوبر صحيح ولوز ، ويفرف وينثر عليه فلفل وقرقة وسداب .

آخر مثله من بنادق :

تصنع بنادق على ما تقدم ، وتكون مثل الكعب الصغار ، وتشوى في  
سفود على نار جمر لطيفة ، حتى تحمر ، ثم تجعلها في صحفة ، وتقطعها في صحفة  
شرائح ، وتلقى عليها مرياً طيباً ، وإن شئت زدت ، وإن أردت أن تقلبها  
فحسن إن شاء الله .



### هليون محشو :

يسلق البيض وينقى ، ويؤخذ الهليون الجليل ، ويدق لحم رخص نما ، ويرى عليه ما رمى على لحم البنادق ، ويكسى الهليون واحدة بعد واحدة بذلك اللحم ، ويترقى به حتى يلتئم بعضه ببعض ، وتجعل برمة فخار على نار ، ويجعل فيها ماء وملح ومنقعة مري ومثله من زيت وماء كزبر أخضر وماء بصلة وفلفل وكراويا وكزبر يابس ويقلى نما ، ثم ينزل فيه الهليون ويتلطف به ويقلى حتى ينضج ، وتلقى فيه بنادق من ذلك اللحم ، فإذا كمل خمر بالبيض ولباب الخبز وشيء من اللحم المدقوق ، وينجم فيه فصوص بيض إن شاء الله .

### بيض محشو :

يسلق البيض وينقى من قشره ، ويشق بنصفين ، وتخرج الفصوص وتجمع في صحن ، ويرى عليها كزبر أخضر وماء بصلة وتابل وقرقة ، ويصير عجينة ، ويحشى به البيض ، ويربط بخيط ، وتمسك بعود صغير ويحل شيء من بياض البيض ، ويدهن به مع قليل زعفران ، وتبر بغبار الدرمك ، وتلقى بزيت عذب بنار لطيفة ، وينثر عليه بعد كمالها سداب مقطع ، وتقدم ؛ ويصنع لها مرق من حشوها ، وينثر عليها سنبل وقرقة إن شاء الله .

### لون من بيض باللحم :

[٤٢ ظ] يؤخذ من الخل ربع رطل ، ومن المرى مثله ، ومن الماء مثله ، فيجعل في طيخن ، وتسحق بصلة ويطرح معه ورق صعتر ، والحاجة من الملح ، ويحمل على النار حتى تنضج البصلة ، ثم تفقص فيه عشر بيضات أو ما شئت ، ويطيب بدرم ونصف فلفل إن شاء الله تعالى .

### آخر من بيض مثله :

يجعل القدر على النار ، ويجعل فيه مغرفة مري ، ومثله من خل ، ومثله من زيت ، وتابل وبصلة مدقوقة بكزبر أخضر وملح ، ويطبخ حتى ينضج وينجم بالبيض ، ويحمر ، ويعرف ويقدم إن شاء الله .

### شواء من لحم :

يقطع من اللحم الفتى صفاراً ، ويرمى عليه من الملح الحاجة وتابل وقليل كيون ومثله صعت وثوم مدقوق وخل ، ويترك قليلاً ، ثم يشوى ويدهن بالزيت والمرى ويؤكل ؛ ومن أراد أن ينثر عليه سداباً مقطعاً يكون جيداً إن شاء الله .

### شواء من لحم :

يشوى لحم كالأنامل من اللحم المجزع بالملح ، ويجعل في قدر مع تابل وبصل وملح وزيت وحمص مبلول ، ويطبخ حتى ينضج ، ويرمى فيه الشواء ، ويحمر بالكزبر الأخضر ، وينثر عليه الفلفل والقرفة ؛ وإن ألقى فيه مكان الحمص صنوبر صحيح ولوز فحسن .

### عمل سمك طرى بالبيض :

يقشر السمك ويملح ويعبأ في قسولة ، وقد صفي له ماء الكزبر الأخضر ، وقليل ثوم يصب عليه دون أن يغمر ، ويلقى عليه زيت وتابل ، ويدخل في الفرن ، فإذا نضج كسر البيض في صحفة ، وقطع عليه سداب ، وينثر عليه قليل فلفل وشيء من سنبل ناعم ، ويصب على السمك عند باب الفرن ، فإذا نضج يؤكل برغيف حواري .

### مخبزة من سلاحف أو بوريات :

تغلى السلاحف في الماء مع الملح غلية لطيفة ، ثم تخرج عن الماء ويؤخذ قليل مري وفلفل وقرقة وقليل زيت وماء بصلة وكزبر أخضر وقليل زعفران ، ويضرب الجميع بالبيض ويصفى السلاحف<sup>(١)</sup> والبوريات في المخبزة ، ويرى عليها الحشو ، ويكون عجن المخبزة شديداً قد عجن بشيء من فلفل وزيت ، وتدهن بعد كملها بالبيض والزعفران .

[ ٤٣ و ] .....<sup>(٢)</sup> لون من الخمير :

يحل الخمير بالماء ويجعل في قدر ويلقى عليه .....<sup>(٣)</sup> رطل ويطبخ حتى ينضج ويخمّر بالبيض .

### عمل إسفريا :

يدق لحم الفخذ حتى يصير كالدماغ ، وينقى من عروقه ، ويرى عليه فلفل ، ونصف مغرفة غسل ، وقليل زيت قدر الحاجة ، وقليل ماء ، ويخلط الجميع نهما بالدقيق ، ولا يغفل في دقه ولا يفتر ، فإنه يبرد ويفسد ، وتدهن المقلاة بالزيت أو بالشحم ، ويعمل من اللحم المدقوق رغف ، وتلقى في المقلاة ؛ وإن كان مع اللحم لوز أو جوز أو تفاح كان غاية إن شاء الله .

### إسفريا على عمل أهل السوق :

يدق لحم الفخذ حين يسلخ قبل أن يبرد وبعد أن يشرح حين يخرج

(١) في الأصل : السلقاح ولعل الصواب ما أثبتنا .

(٢) قطع في الأصل بقدر أربع كلمات .

(٣) قطع بقدر كلمتين .

بخاره دقا جيداً ، وينقى من عروقه حتى لا يبقى فيه شيء ، ويلقى فيه عند دقه قليل ملح ، فإذا كل أخذ من الدقيق المغربل قدر الحاجة ، فخلط بالماء وعرك باليد حتى يختلط ، وألق فيه زيتاً ومن العسل قليلاً أيضاً ، وكسر فيه بيضاً ، وحركه نعا ، وارمه مع اللحم في المهراس ، وحركه بالفهر تحريكاً بليغاً ، ويزاد من الماء قليلاً قليلاً حتى يصير خفيفاً ، ويستعمل لثلا يبرد ويفسد ، ثم تنظف مقلاة وتدهن بالزيت ، ثم يؤخذ من اللحم من المهراس فيجعل منه في المقلاة رغيفات ، وتجعل المقلاة على النار ، فإذا همت أن تشتد ألقى بينها من الزيت يسيراً ، ودورت المقلاة ليصير الزيت بينها ويدخل تحت الرغيفات ، ويتعاهد تحريكها من جوانبها بسفود كيلا تحترق ، ثم تحول حتى تنضج وتحمر ، فإذا أردت أن تحمر وعمل غيرها والإكثار منها فاضرب المقلاة بالماء البارد ، ثم تدهنها بالزيت كما فعلت أول مرة ، ثم استعمالها كيف شئت .

ويصنع الدكانك كما تصنع الإسفريا ، ويقلل له من الماء ، ويكثر من البيض ، ويخرج اللحم في صحفة ، ويترك حتى يشتد ، ويضاف إليه من الشحم قدر ثلث اللحم ، ويلقى فيه فلفل وسداب مقطوع ، ويضرب الجميع حتى يمتزج ، وتنقى المصارين وتنظف وتحشى بهذا اللحم والشحم ، وتربطها على القدر الذي تريد ، وتلقها في الماء السخن [٤٣ ظ] حتى تشتد ، وتخرجها وتجعلها في ماء بارد.....<sup>(١)</sup> الإسفريا لثلا تسود ، ويقل بعد ذلك الدكانك إن شاء الله .

.....<sup>(٢)</sup> :

يؤخذ السميد الصافي فينقى ، ويلقى عليه الماء حتى يبتل ، ويعجن كما يعجن الكعك ، ويلقى عليه زيت ، ويضرب نعا حتى يصير خفيفاً ، بعد

(١) قطع بمقدار نصف سطر .

(٢) قطع بقدر ثلث سطر .

أن يلتقى فيه [من] بيض شيء صالح وخيرة ، ويجعل قدر أو صحفة حتى يختمر ، ثم تملأ المقلادة من الزيت ، وتري فيه من العجين لهما ، فكلما نضجت أخرجتها ورميت غيرها ، حتى تكمل حاجتك ، وإن أردت أن تزيد فيها لوزاً مدقوقاً وصنوبراً وفستقاً كان أجود إن شاء الله .

#### لون من دجاجة حين تشوى :

تشوى دجاجة سمينة ، وتدهن بالملح والزيت والصعتر حتى تحمر وتنضج ، ثم تفصل ، وتجعل في قدر ، ويرى عليها مغرقتان مري ومثلها من خل ، ومغرفة من زيت وبصلة مدقوقة مع كزبر أخضر وملح وتابل وورق صعتر وسداب مقطع ، ويحمل الجميع على النار حتى يغلى غلياناً حسناً ، وينضج التابل ، ثم يدق جوز ولوز وصنوبر ، وتترك شيئاً منها صحيحاً ، وتضرب ثلاث بيضات ، وتغمر بها القدر ، وينجم فيه فصوص بيض ، ويترك على الجمر حتى ينعقد ويحسن ، وينثر عليه فلفل وقرفة إن شاء الله .

#### لون من دجاجة أو من أى لحم شئت :

إذا كان رخصاً يؤخذ لحم الصدر من الدجاج أو الحجل أو لحم الأنخاذ ، ويدق دقاً بليغاً ، ويُنقَى من عروقه ، ويدق معه لوز وجوز وصنوبر حتى يمتزج الجميع ، ويلقى فيه فلفل وكراويا وقرفة وسنبل بقدر الحاجة ، وقليل عسل وبيض ، ويضرب الجميع حتى يصير شيئاً واحداً ، ثم يصنع منه ما يشبه العصبة المصنوعة من حشا الخروف ، وتلقيه في مسلخ من خروف أو كبش ، وتدخله في سفود قد سخن ، وتشويه على نار الجمر برفق حتى يحمر ، ثم تنزله وتقطعه وتأكله إن شئت بالمرى ، وإن شئت بالصناب إن شاء الله .

### دجاجة بدوية :

تطبخ الدجاجة بالماء والملح والفلفل والبصل المدقوق والزيت الكثير ، وتخمّر بيض [٤٤ و] وينثر عليها ، وتقدم ، إن شاء الله ؛ فإن زدت فيها قليل خل فحسن ، وكذلك كزبراً أخضر .

### لون من فروج محشو :

يذبح فرخان ، ويصنع من أحدهما حشو لصاحبه على ما تقدم من عمل الحشو ، فإذا كمل حشو الفرج جعل في قدر أو في برمة فخار ، وتلقى عليه مغرفة زيت ومغرفة مري وبصلة مدقوقة بكزبر أخضر وملح ، ويجعل على النار حتى يحمر ، ثم يرطب بالماء ويكمل طبخه ، وتصنع بنادق من لحم خروف في الماء حتى ينعقد ، ثم تدخل في سفود ، وتشوى وتدهن بصفرة البيض بعود صعتر ، الشيء بعد الشيء حتى تصفر وتتورد ، ثم تجعلها في القدر مع الفرج ، وتخمّر بأربع بيضات وفتات خبز وقليل ماء ورد ، وتنجم فيه فصوص بيض ، وتغرفه ، وينثر عليه سنبل وقرقة وفلفل ، إن شاء الله .

### لون آخر :

تأخذ فخذ خروف فتقطعه صفاراً ، وتجهله في قدر ، وتلقى فيه مغرفة مري ، وبصلة مدقوقة ناعاً ، وكزبراً أخضر ويابساً وفلفلًا ، ومغرفة زيت ، ويجعل على النار ، وتأخذ من لحم الخروف ، وتدقه ناعاً ، وتلقى فيه فلفلًا وكزبراً يابساً وأخضر وكراويا وبصلة ، كل هذا مدقوقاً ، ويلقى في اللحم المدقوق ، ويلقى فيه نصف مغرفة مري ، ونصف مغرفة زيت ، وتعمل منه بنادق ،

وتلقيها في القدر ، وتلقى ثلاث بيضات منجيات ، وتأخذ ما بقي من اللحم المدقوق ، وتأخذ [لحم] الخروف وتجعل الحشو فيها ، وتعمل منها عصبا كبيرا ، وتدق كزبرا أخضر ناعما ، وتكسر فيه بيضتين ، وتخمر به القدر ، وتجعله في الرصف ، فإذا طبخ غرفته وقدمته إن شاء الله .

لون من باذنجان يعرف بالعربي :

يؤخذ بضع اللحم فوق تقطيع الطيخن ، وتلقى في القدر ، ويلقى فيه ثلاث مغارف من خل ، ومغرفة مري ، ومغرفتان من زيت ، وفلفل وكمون وكزبر يابس : درهمان من كل واحد ، والكزبر الأخضر وعيون فيجن وحب لوز ، ويلقى فيها من الماء ما يغمرها قدر إصبعين ، ويرفع القدر على النار ، فإذا طبخ ينزل عن الجر ، ويخمر بالكزبر الأخضر الكثير ، ويكون غالبا على الحميرة ، ويضرب فيه ثلاث بيضات وشيء من غبار درمك ، ثم يلقى في القدر باذنجان مقشور مسلووق [٤٤ ظ] مقطع ، فهو تمامه .

لون يطبخ بباذنجان مقلو :

يؤخذ اللحم ويقطع صغارا ، ثم يوضع في القدر ، ويلقى عليه نصف مغرفة خل ومغرفة مري ومثله زيت عذب وفلفل وكزبر يابس وأخضر مدقوقان ناعما وملح ، وينلى القدر غليانا جيدا حتى يطبخ اللحم والأبازير ، ولا يلقى فيه ماء ، فإذا احمر اللحم ونضج أخرج وحرك ، وطرح فيه من الماء بقدر الكفاية ، ولا يغطى به اللحم ، وينلى غلية أخرى ، ثم يسلق الباذنجان على حدة بعد أن يملح ويستخرج ذاؤها<sup>(١)</sup> ، ثم تقطع أثلاثا وأرباعا ، وتقشر من قشرها ،

(١) كذا في الأصل .

وتغبر بغمبار درمك طيب ، وتغلى فى مقلاة بشىء من زيت عذب ، ثم تلقى فى القدر ، وتخمّر ببيضتين وفتات خبز مختمر ، ويصرف الودك إلى القرن ، وتغلى غلية خفيفة ، وتنزل عن النار ساعة ، وتقدم .

### لون بكأة ولحم :

يقطع اللحم بضعا صفارا ، ويجعل فى قدر ، ويطرح عليه ماء وملح ومغرفة مرى ومثله زيت وفلفل وكزبر يابس وكراويا ، ويرفع على النار ، ويطبخ بهذا كله ، وتنقى الكأة من قشرها ، ثم تقطع وتطرح فى القدر مع الملح ، فإذا نضج خمرت ببياض البيض وفتات خبز ، ويطرح فيها الملح ، فإذا وضعت عليها الصفحة دُرَّ عليها الفلفل ، وقطع عليها الفيجن ، إن شاء الله سبحانه لا رب غيره .

### صنعة لفنية بجوز وسكر :

يؤخذ لحم سمين فيقطع متوسطا ، ويغسل ، ويجعل فى قدر ، ويصب عليه زيت وملح وماء حتى يغطى اللحم ، ويوضع على النار حتى ينشف عنها الماء ، فإذا نشف ألقى فى القدر ثلاث مغارف خل ومغرفة مرى وفلفل وكزبر يابس ، وشىء من سكر ، ويؤخذ الجوز ويقشر ويقطع مثل الدرهم ، ويلقى فى القدر ، ويغلى حتى يطبخ ، فإذا طبخ يدق فلفل وجوز منقى ، ويلقى فيه ، وينزل عن النار ، ويقدم .

### حسو<sup>(١)</sup> من لحم بكرنب :

يؤخذ اللحم فيقطع أدق تقطيع ، ويؤخذ من الجبن البالى الطيب ما

(١) كذا فى الأصل ، ولعلها «حشو» .



تمكن ، ويقطع ، ويطرح عليه بصلة ، ويدق مع كزبر أخضر ، ويؤخذ عيون الكرنب الرخص ، وتغلى ، ويدق مع هذا كله في مهراس خشب ، ويلقى في القدر بعد أن تغلى غلية أو غليتين ، ويجعل فيها شيء من مرى وقليل خل ، وشيء من فلفل [٤٥ و] وكراويا ، ويخمر بخميرة ، ويخمر لها بالبيض .

### المثلثة الفارسية :

يؤخذ من اللحم المسرب مثل المقصر أو الصدر ، ويقطع ، ويلقى في القدر ، ويصب عليه من الخل أربع مغارف ومن الفلفل والكراويا وكزبر يابس وزن درهم من كل واحد ، ومغرفتان من الزيت العذب وشيء من فيجن ، وشيء من لوز ، ومن الماء ما يغمر اللحم ، ويلقى في القدر ست أسنان ثوم ، ثم يوضع القدر على النار ، فإذا طبخ اللحم طبخا جيدا خرت القدر بأربع بيضات وألقى فيه الخمير ، وفيجن مقطع ، مع شيء من دقيق ، وينزل عن الخمير بعد أن يلقى فيها قبل الخمير غصنان من أبرج وشيء من نعنع ، ثم يؤخذ بأذنجان قد قشر وسلق ، وألقى في ماء بارد ، ورش بالخل ، ويلقى هذا الباذنجان في القدر المحمرة ويترك ساعة على الجمر حتى يخرج ودكها ، إن شاء الله .

### صنعة لون بحرشف :

يؤخذ اللحم فيقطع ويفسل ، ويجعل في قدر ، ويصب عليه ماء حتى يغمره ، ويجعل معه مغرفة زيت ومغرفتان مرى ومغرفة سمن وحمص مبلول وبصلة مقطعة وكزبر يابس ، ويقشر الحرشف ويسلق ويقطع ويطرح في القدر معه فلفل ، فإذا طبخ تؤخذ بيضتان ولباب خبز ، وتخمر القدر نعا ، وتترك على الجمر حتى يخرج ودكها ، إن شاء الله .

### صنعة لون حُرْشُف بلحم :

يؤخذ اللحم فيقطع ، ويجعل في قدر مع ماء وملح ومغرفتين من مرى ومغرفة خل ومغرفة زيت وفلفل وكراويا وكزبر يابس ، ويوضع على النار ، فإذا طبخ ينقى الحُرْشُف ، ويسلق ، ويقطع صغاراً ، ويطرح على اللحم ، ويغلى قليلاً ، ويخمر القدر ببيضتين وفتات خبز ، وينذر عليه الفلفل في الصفحة إن شاء الله .

### صنعة بقلية هليون :

يؤخذ اللحم ويقطع على تقدير ثلاثة أصابع ، ويغسل ، ويجعل في قدر ، ويلقى عليه مغرفة زيت ومغرفة ونصف مرى وكزبر يابس وحفنة حمص مبلول وبصلة مقطعة ، ويرفع على النار ، ويؤخذ الهليون فيقطع صغاراً ، ويسلق ويلقى في القدر مع اللحم ، فإذا نضج اللحم مع الهليون يؤخذ لباب الخبز ويبيضتان وفلفل ، ويخمر بذلك القدر ، ويترك على الرضف ساعة إن شاء الله .

### صنعة هليون بلحم محشو :

[٤٥ ظ] يؤخذ من الهليون الفاخر ، فينقى ويسلق من بعد أن يؤخذ اللحم الرخص ، ويدق نعماً ، ويطرح فيه فلفل وكراويا وكزبر يابس وماء الكزبر الأخضر المدقوق ، وشيء من زيت وبياض البيض ، يؤخذ الهليون المسلوق واحداً بعد واحد ، ويكسى بهذا اللحم المدقوق ويتفرق به ، وتجعل برمة فخار على النار بعد أن يجعل فيها ماء وملح ومغرفة مرى ومثلها زيت وماء الكزبر الأخضر وفلفل وكراويا وكزبر يابس ، ويتلطف عند غليان البرمة

في وضع الهليون المكسو باللحم فيها ، ويلقى في البرمة ، ويلقى فيها بنادق من ذلك اللحم المدقوق ، فإذا اعتدل الطبخ خمرت ببيض وفتات خبز وشيء من اللحم المدقوق المذكور ، وينجم عليها ببيض إن شاء الله .

صنعة بقلية هليون :

يقطع اللحم تقطيعاً مدوراً ، ويلقى في القدر مع بصلة كبيرة وماء وفلفل وملح وكزبر يابس وكراويا ومغرفتي سرى ومثلها زيت عذب ، ويرفع على النار ، فإذا نضج اللحم قطع الهليون بعد سلقه دقيقاً ، ويطرح على اللحم ، ويخمر ببياض البيض التي خمرت ببياضها .

صنعة بقلية بياذنجان :

يؤخذ صدر الكباش وأضلاعه ، فتقطع صفاراً مثل ثلاث أصابع ، ويقطع البصل قطعاً مدوراً ، ثم يؤخذ الكزبر الأخضر ويدق الكزبر اليابس والكراويا والدارصيني ، ويقطع الباذنجان قطعاً مدوراً والقرع كذلك ، ثم يؤخذ قدر ويجعل في قعرها يسير من زيت ، ثم يصف عليها صف من اللحم والباذنجان ، وصف من القرع ، ويجعل بين كل صف وصف شيء من التابل ، ثم يوضع القدر على النار بعد أن يجعل فيها من اللحم بقدر الكفاية ، ولا يجعل فيها ماء ، ويطبخ حتى ينضج إن شاء الله .

صنعة جازية بقديد :

يؤخذ اللحم المقدد ، ويكون القديد طرياً ، فيقطع ويفسل ويجعل في سفود ويشوى ، ويجعل في قدر ، ويغمر بالماء ، ويطرح عليها حمص مبلول وبصلة مقطعة وكزبر يابس وفلفل ومغرفة زيت وملح ، ويوضع القدر على النار ، فإذا

طبخ يؤخذ ورق الختارى ، فينقى من غباره و ترابه ، ثم يقطع تقطيعاً جيداً دقيقاً ، ثم يطرح عليه شيء من ملح ، ويحرك باليد ، ثم يؤخذ ويوضع على غربال حلفا [٤٦ و] ويصب عليه الماء حتى لا يبقى فيه تراب ولا غيره من الأشياء ، ثم يطرح فى القدر مع اللحم ، فإذا طبخ البقل أنزل القدر ، ويؤخذ شيء من دقيق وبيضتان بالدقيق فى صحفة ، حتى يخرج ودكها إن شاء الله .

صنعة لون أملاه أبو إسحاق<sup>(١)</sup> :

يؤخذ اللحم ويدق نهما حتى يصير كاللخ ، ويوضع فى قدر ، ويصب عليه زيت وملح ، وينقى البصل ويقطع ، ثم يغلى ويحرك ، ويلقى فى القدر مع هذا كزبر يابس وفلفل بقدر الحاجة وحمص مبلول وكف لوز مقشور مدقوق مثل الملح ، ويصب عليه بياض البيض ، ويترك حتى يخرج ودكه إن شاء الله .

عمل عمانية :

يفصل اللحم ، ويلقى فى القدر مع فلفل وقرفة وسنبل من كل واحد أربعة دراهم ، ونصف ثمن عسل وربع ثمن الأوقية زعفران ، ونصف رطل لوز ، وثلاث مغارف زيت ، فإذا نضج الجميع أخذت رطلا من سميد ، وحل فى صحفة بماء ، وطرح فى القدر ، وغلى مع الجميع ، وتحفظ بحكه ، وجعل فى صحفة ، وذر عليه سكر إن شاء الله .

جملية كاملة :

يؤخذ من لحم الكبش وبضعه وكبدته وقلبه وكلاه ، فيقطع مدورا ،

(١) فى الأصل بعد هذا الاسم لفظ لم يبق منه إلا «الكد...» .

وينسل ، ويجعل في قدر مع مغرفة خل ومثليه مرى طيب وزيت عذب شطرين وكزبر يابس وكراويا وفلفل ، ويطبخ ، وفيه شيء من ماء ، حتى ينضج ويقدم .

### شواء اللحم على الجمر :

يقطع اللحم كيف شئت ، وتطرح عليه مغرفة من زيت ومثله مرى وملح وكزبر يابس وفلفل وصعتر ، وتترك شيئاً حتى يتشرب التابل ، وتستمر دون دخان ، وتشويه في سفود وتحفظ به .

### شواء الزراير :

تنظف الزراير ، وينذر عليها شيء من غبار دقيق درمك ، وتشويها على نار لينة في سفود ، وتدهنها أبداً بشيء من زيت ومرى طيب بقضيب صعتر ، فإذا بالغت بالشواء ألقيت عليها شيئاً من مرى طيب .

### لون من جنب خروف قد شوى في فرن :

يؤخذ قدر وسط ، ويوضع فيه شيء من ماء ونصف مغرفة خل...<sup>(١)</sup>

### صنعة مسلوق الصقالبة :

يؤخذ اللحم فيقطع وينسل ، ويجعل في القدر ، ويؤخذ مصران سمين وكرش منقى ، ويقطع تقطيعاً مدوراً ، ويلقى في القدر بصل صحيح وبسباس وقبضة فيجن وورق الأترج وشيء من كزبر يابس مدقوق وملح ومغرفة زيت طيب ، ثم يصب الماء في القدر حتى يغمر اللحم ، ويوضع على النار ، ويطبخ

(١) هناك بيان في الأصل إلى آخر الصفحة بمقدار سطر ونصف .

حتى يتهراً ، ويؤخذ رأس ثوم فينقى من قشره ، ويرمي في القدر صحيحاً ،  
ويطرح فيه فلفل ، ويغلى هذا كله ، وينزل على الرضف ساعة واحدة إن شاء الله .

#### ثردة الفسائى :

يؤخذ اللحم السمين فيقطع ويجعل في قدر كبير ، ويلقى عليه كزبر يابس  
وبصلة مقطعة وكزبر أخضر وكراويا وفلفل وحمص مبلول وثلاث بيضات  
صاحح. ، ومن الماء ما يغمر اللحم ، وملح ، فإذا نضج اللحم خفتت تحته النار  
وألقيت فيه درهمين زعفراناً ، فإذا رأيته مصبوغاً نزعت من المرق ، وتركت  
منه ما يغطى اللحم ، ويغلى اللحم بالزعفران ، ثم تنجيه عن النار ، ويصفى  
المرق ويترك في القدر ، ويجعل من المرق كيل ، ومن العسل ثلاثة ، ثم ترفع  
القدر على النار ، ويغلى بالعسل والمرق ثلاث غليات ، ثم يؤخذ لباب خبز  
السميد ويفتت ويغربل ، ويخمر به القدر ويجعل فيه سمن وفلفل ، ويحول  
في الصفحة على الخبز المثلث ، ويقدم إن شاء الله .

#### زبرادة من جبن طرى :

يؤخذ الجبن الطرى فينظف ، ويقطع ويفتت ، ويؤخذ كزبر أخضر  
وبصلة ، ويدق كله ويلقى على الجبن ، ويحرك ، ويلقى فيه التابل والفلفل ،  
ويحرك القدر بمغرفتي زيت ومثلهما من ماء وملح ، ثم تلقى هذه الأخلاط في  
القدر ، وتوضع على النار وتطبخ ، فإذا طبخ أنزلت القدر عن النار ، وخرته  
ببيضة وشيء من دقيق ، وقدمه .

#### ثردة من زبرادة :

تأخذ قدراً نظيفاً ، ويجعل فيه الماء ومغرفتا زيت وفلفل وكزبر أخضر

وبصلة مدقوقة ، وتجعلها على النار ، فإذا غلى التابل أخذت الخبز وفتتته وطرحته في القدر ، وحركته تحريكاً لطيفاً عند طرحك له ، وفرغت القدر في صحفة ، وعجنت منه ثردة ، وصبت عليها سمناً ومن لم يحضره بالزيت .

#### صنعة طباهجية البرانية :

تأخذ من صفار [ ٤٧ و ] الباذنجان خمس عشرة حبة ، فتسلق سلقاً خفيفة بأقماعها صحيحة غير مشقوقة ، ثم تخرج من القدر ، وتجعل في قدر أخرى ، ويجعل عليها الكفاية من الملح والزيت وتغلى على نار هادية حتى تنضج غاية النضج ، ويؤخذ رطل من لحم كبش فيشرح على ما تقدم ، ويجعل في قدر مع ربع رطل زيت وشيء من ماء ، ويغلى حتى يذهب الماء ، ثم يقلى بالزيت حتى يحمر اللحم وينضج ، ويجعل معه الباذنجان المقل ، ويلقى عليه ربع رطل خل طيب ، ويقلى حتى ينضج الخل ، ثم يلقي عليه ثلث رطل مري ، ويطيب بوزن ثلاثة دراهم كراويا ومثله كزبر يابس ودرهم ونصف فلفل ، ثم يقلى حتى ينضج ، ويترك حتى يهدأ ، ويعرف ، ويقدم .

#### لون من قسطل بلحم خروف :

تأخذ لحم خروف أو لحماً غليظاً ، ويقطع من بضع الأخخاذ قطعاً صفاراً على تقدير القسطل ، وتجعلها في قدر ، وتلقى فيها ملحاً ، وتنزلها في الجمر فإذا هدت .....<sup>(١)</sup> ، وهي في صحفة وقدمتها إن شاء الله .

#### صنعة قلية القسطل :

تؤخذ بضع لحم فتقطعها وتدخلها في قدر ، وتجعل فيها ملحاً وفلفلًا وكزبراً

(١) يباين إلى آخر السطر بمقدار خمس كلمات .

يابساً وبصلاً مدقوقاً وسمناً ، ويقلّى ناعماً ، واجعل لها من الخل والمرى بالسواء ، وقليل زعفران ، وتأخذ القسطل وتنقيها وتدقها دقاً جيداً وتحركها بالماء ، ويجعل منه المرق قدر ما يغطى اللحم ، فإذا طبخ يضرب له ثلاث بيضات بفلفل وكزبر مقطوع ، وأنزلها في الجمر فإذا هدت غرقها وقدمتها ، وكل منها إن شاء الله .

#### صنعة طباهجية مغمومة :

يؤخذ من اللحم رطل ونصف ، فيشرح ، ويقطع على ما تقدم ، ويدق له رطل بصل ، ويؤخذ لذلك وزن ثلاثة دراهم كراويا ودرهم فلفل ، ويجعل القدر صف لحم وصف بصل حتى يفرغ الجميع ، وينثر الأباير بين الصفوف ، ثم يصب عليها ثلث رطل خل وربع رطل زيت ، ويغم القدر ويشد رأسها بعجين ، وتقلي على نار هادية حتى تنضج ، ثم تنزل عن النار حتى تهدأ وترخي ودكها ، وتستعمل .

#### لون من لحم بفستق :

يقطع اللحم ويكون من القصير ، ويجعل في قدر مع تابل وبصل مقطع وملح وزيت وماء كزبر أخضر ، ويغلى ويغمر بالماء ، فإذا نضج خمر بالفستق المسحوق والسنبل كذلك إن شاء الله .

#### [٤٧ ظ] لون من لحم خروف بترفاس :

يقطع اللحم صفاراً ويغلى في ماء البصل والفلفل والملح ، فإذا خلا ما فيه من الملح والماء ألقى في القدر ترفاس مغسول مقطع ، فإذا نضج الترفاس نُضح القدر بقليل مري بعد أن تكسر فيه من البيض ما أحببت ، واغرفه وانثر قرفة وسداباً مقطوعاً .



### دجاجة تخمر بالجزر والزعفران :

تقطع الدجاجة منها اثنين ، وتجعل في قدر ويلقى معها بصلة مدقوقة بكزبر أخضر وملح وتابل ومغرفة خل ونصف مغرفة مري ، ويلقى حتى تطيب رائحته ، ثم يغمر بالماء ويطبخ حتى يقرب من النضج ، ويصنع من صدرها بنادق على ما تقدم ، ويرى في القدر ، وينجم فيه فصوص بيض ، ويخمر بالبيض والجزر والزعفران مدقوقين ، ويغرف وينثر عليه فلفل وقرقة ، ويقدم إن شاء الله تعالى .

### آخر يخمر باللوز المدقوق :

تفصل الدجاجة ، وتجعل في قدر ، ويلقى معها بصلة مدقوقة وكزبر أخضر وملح وتابل ومغرفة زيت ولوز صحيح وسنبل ودارصيني وقرقة ومغرفة خل ونصف مغرفة مري ، ويلقى ويخمر بالماء ، ويطبخ حتى يقرب من النضج ، وترى فيه البنادق دون صفرة البيض ، ويخمر ببياضها مع اللوز المدقوق ، وتنثر عليه الأفاويه .

### آخر يخمر بماء الكزبر الأخضر :

يجعل لحم الدجاجة في قدر ، ويجعل معه البصل المدقوق بالكزبر الأخضر والملح ومغرفة زيت وربع مغرفة مري ومثله من الخل وتابل ، ويطبخ حتى ينضج ، وترى فيه البنادق ، ويخمر بماء الكزبر الأخضر والبيض ، وينثر عليه الأفاويه .

### لون بصنوبر :

يجعل لحم الدجاجة في قدر ، ويجعل معه ما يجعل مع الذي قبله من البنادق والتابل وغير ذلك ، ويخمر الصنوبر المدقوق والبيض ، ويجعل فيه صنوبر صحيح ، وينثر عليه الأفاويه والغفل .

### آخر يخمر بالفستق :

يجعل لحم الدجاجة في قدر ، ويجعل معه ما جعل مع الذي قبله من التابل والبنادق والبيض ، ويخمر بماء ورد ودارصيني وسنبل وفستق مدقوق وبيض ولباب الخبز النقي ، ويفرف ويقدم .<sup>(١)</sup>

### جلدية من دجاجة :

[٤٨ و] تؤخذ دجاجة سمينة ، وتنزع أجنحتها وأطراف أخذاها ، وتغسل مع ثلث ثمن من عسل وملح وأربعة دراهم فلفل ومثله قرفة ودرهم سنبل ودرهم خولنجان وثلاثة دراهم زعفران ونصف رطل لوز وربع رطل صنوبر ، ويرفع القدر على نار لينة ، فيغلى أربع غليات ، وينضج ، ويترك على الجمر ، ويؤخذ ثلاث بيضات فتتجم فصوصها في القدر ويخمر ببياضها ، ويرمى في القدر إسفنج مدور قد ضرب مع عسل ، ويفرف وينثر عليه الأفاويه والسكر .

(١) ورد في الهامش الأيمن من هذه الصفحة وصف لون من غير عنوان نفسه كما يلي : « يشرح اللحم وينشر يوماً في الظل ، ويقطع صغيراً ، ويعمل على نعت الخليج ، ويلزم هزه (١) [و] يذر عليه الزعتر مدقوقاً حتى يكمل طيبه ، ويجعل في معون (ربما كانت مصران) ويرش اشـ [٠٠٠] ، وتكب على الخليج تحت » .

الله غائب

## [من] كتاب الطبخ لابراهيم بن المهدي

[٤٨ ظ] فن ذلك حصية :

يقطع اللحم تقطيعاً مقدرأ ، ويجعل في قدر ، ويجعل عليه من الماء ما يغمره ، ومن الزيت الكفاية ، ولا يطرح الملح فيه أولاً ، لأنه يفسد ، ويجعل فيه جميع التابل ، وليكن ماء هذا اللون قليلاً ليكون الخل عوضاً منه ، ثم يوضع القدر على النار ، ثم يطحن الحمص ويغربل وينظف ويطرح على اللحم ، فإذا نضج الجميع درس رأس ثوم ، ويضرب بخل طيب ، ويطرح في القدر ، وحينئذ يطرح الملح ويحرك حتى تختلط أجزاؤه ، فإذا نضجت القدر أنزلت عن النار وتركت حتى يبرز وجهها ويصفي ، ثم يذر عليها التابل الرفيع ، وتستعمل ؛ والأجود في عمل الحمص لهذا اللون أن يتقدم بإيقاعه في الماء العذب ليلة ، ثم يقشر ويلقى في القدر ، فإذا نضج أخرج عن القدر ، ودرس في مهراس ، ثم أعيد إلى القدر وأكل طبخه إن شاء الله .

برانية محشوة :

يؤخذ اللحم ، فيقطع صغاراً ويوضع بعد غسله في قدر مخممة ، ويغمر بالماء ، ويلقى عليه من الزيت الكفاية ، وخل ومرى وملح وعيدان بسباس وأوراق أترج ورأس ثوم وبصلة صحيحة ، ثم يوضع على نار معتدلة ، ثم يؤخذ من لحم الفخذ فيدق دقاً جيداً وينقى تنقية جيدة ، ويلقى عليه شيء من غبار

درمك وقرفة وما أمكن من الأفاويه ومن بياض البيض والملح الكفاية ،  
وتضرب تضريباً جيداً وتبندق بنادق مقدرة ، وتلقى في القدر حتى تنضج ،  
فإذا نضجت أخرجت وقلبت ، وتسلق أيضاً بيضة وتقشر من قشرها الخارج ،  
وتلف عليها من ذلك اللحم ، وتقلي أيضاً حتى تحمر ، ثم يعمد إلى الباذنجان  
قد نظف وسلق ، فيخرج ما في جوفه ، ويضرب في المهراس مع بقية لحم  
البنادق ، ويحشى منه الباذنجان ، وتلبس أيضاً من خارج ، وتقلي في المقلاة  
حتى تحمر ، ثم إذا قلى ذلك كله ألق جميعه في القدر بعد أن يلقى أيضاً  
اللحم الأول ، وصب في القدر بقية الزيت الذى قلبت فيه تلك الأشياء ،  
فإذا كمل ذلك أنزلت القدر إلى الغضا حتى يبرد وجهها ، ويخمر بفتات خبز  
بارد وبياض أربع بيضات ، وتطبخ فصوصها في القدر ، ثم تفرق في صفحاتها  
وتزين بينادقها ، وتشق تلك البيضة الملفوفة في اللحم أرباعاً ، فتزين بها  
الصفحة وبالفصوص [ ٤٩ و ] التى بقيت من تلك الخميرة ، وتطبخ أيضاً بيضة ،  
وتقشر وتقطع صفاراً جداً بشيء من ورق الفيجن الغض ، وينثر عليها التابل  
الرفيع ، ومن أراد أن يكون هذا اللون بالزعفران فعل إن شاء الله .

#### صفة العسل :

يؤخذ لحم الذنب والمغرس والسرة والصدرة ، أو دجاجة مسمنة أى ذلك  
كان بعد غسله ، فيوضع في قدر جديدة ، ويغمر بالماء ، ويلقى عليه من الملح  
الكفاية ، ومغرفة من الزيت ، وأخرى من العسل ولوز منقى مشقوق ، ومن  
الزعفران ما يكفي : الدرهمان أو نحوهما ، ثم يوضع القدر على نار الفحم ، فإذا  
نضج أخرج اللحم وصفي المرق ، ثم يؤخذ ستة أرطال عسل أبيض منزوع  
الرغوة ، فتلقى على المرق وترفع على النار ، ولا يهمل تحريكه بوجه ، فإذا  
طبخ العسل أخذ من النشا رطل غير ربع ، هذه للسته أرطال ، وإن كان

أقل أو أكثر فيحسب ذلك ، فيجعل من الماء وتنزل عن النار ، وتترك حتى ينكسر حرها ، ثم يطرح فيها النشا ، وتحرك تحريكا حسناً حتى تختلط أجزاؤه ، ثم يصب على ذلك كله أربعة أرطال زيت عذب ، ويصرف إلى نار فاترة ، ولا يففل عن تحريكه بغاية العناية ، لحينئذ يصلح أو يفسد ، فإذا صارت في حد الفالودج أنزلت القدر عن تلك النار إلى الغضا ، بعد أن يصب عليها بقية الزيت ، ويرد إليها اللحم ، ويؤخذ دقيق الدرمك فيعجن ويصنع منه سنبوسك صغير جداً ، ويحشى بسكر ولوز مدقوق قد قوَّها بالقرفة والسنبل والدارصيني والفلفل ، وقد عججن الكل بماء الورد ، ثم يقلى في مقلاة ، ثم يغرف المعسول في غضار ، ووضعت تلك السنبوسك عليه ، وغرزت فيه شيء من صنوبر منقى ، ثم ذر عليه السكر المسحوق والقرفة إن شاء الله .

#### صنعة صقلية :

يؤخذ لحم كبش يقصد منه إلى الذراعين والساقين والصدرة ، فيغسل ويوضع في قدر مع مغرقتي زيت ومغرفة مرى خبز طيب ، وكزبرة يابسة وكراويا وقلقل مسحوق وعيدان صعتر وورق أترج ورأسان من الثوم صحيحان ، ومن الماء ما يقارب أن يغمر اللحم ، مع الكفاية من الملح ، ثم يؤخذ من البصل عشرة ، فتقطع تقطيعاً دقيقاً ، ثم تغسل ، وتطرح في القدر ، وتصنع بنادق كبنادق التفايا ، ويحشى من ذلك اللحم مبر ، ويذر فيه بيضة مسلوقة ، ويطبخ الكل مع اللحم ، فإذا [ ٤٩ ظ ] نضج الكل أنزلته في غضا ، وأخذت في تزينه بالبنادق وفصوص البيض وقطع المبر مع البيضة التي في جوفه ، وضرب بين البنادق ، وذر على الجميع التابل الرفيع ، ويقدم إن شاء الله .

#### القول الأخضر باللحم ويسمى بالفستقية :

يؤخذ لحم كبش فتي أو خروف ، ويقصد إلى لحم الذراعين والذرة والخص

والعنقرة ، فيوضع بعد الغسل في قدر مع مغرتين من الزيت العذب ، وما يغمر اللحم من الماء ، ويرفع على النار ، ثم يعمد إلى الفول الأخضر ، فينتقى من قشرته ، ويلقى على اللحم ، فإذا نضجا أخرج اللحم وعرك الفول بالمغرفة عركا بليغا حتى لا يبقى منه شيء صحيحا ، ثم يصب في القدر مغرفة خل ومغرفة مرى حوت وشيء من الملح قدر الكفاية ، ثم يصرف اللحم إلى القدر ، ويقل قليلا ، ثم ينزل إلى الفضا حتى يبرز وجهه ، ويفرف ويستعمل .

#### صفة لون حسن :

يفصل لحم الخروف ، ويوضع بعد غسله في قدر نظيفة ، ويوضع عليه كزبر يابس وكراويا ومغرتان من الزيت وثلاث مغارف من الخمر العطرة ، ومن الماء والملح الكفاية ، وأعواد بسباس وأوراق أترج ، ويقطع من البصل المقدد خمس رؤوس ، وينقى أيضا من الثوم خمس رؤوس ، ويلقى ذلك على اللحم مع شيء من الحمص ، ويرفع القدر على نار معتدلة حتى تنضج ، ثم تنزل على الفضا وتدخل المغرفة إلى ذلك البصل والثوم ، فتعركه عركا بليغا ، حتى يأتي مثل المنخ ، ثم يخمر بقليل دقيق وأربع بيضات أو خمس ، وتطبخ في القدر فصوصها ، ويسحق شيء من الكمون والفلفل ، ويلقيان في القدر مع شيء من المرى الطيب ، ويترك قليلا حتى يبرز وجهها ، ثم تعرف ويذر عليها التابل ، وتزين بالفصوص ، وتقدم .

#### صفة لون من دجاجة يعرف بالصباحي :

تنظف الدجاجة بعد تبييتها في ريشها ليلة ، ثم توضع صحيحة في قدر ، ويوضع عليها أربع مغارف خل حاذق ، ومغرفة مرى طيب ، وإن كان دون الطيب فمغرتان ، ومن الماء مثل الخل ، ومن الزيت مغرفة ، ومن الملح

الكفاية ، وعود بسباس وورق أترج وفلفل صالح ، وترفع على النار حتى تنضج ، وتنزل في غصا ، وتخرج منها الدجاجة ، وتشق صدرها من الجانبين ، ويكسر ظهرها ، ثم تقلى في مقلاة بزيت [ ٥٠ و ] عذب ، ويرفع على نار معتدلة ، فإذا نضج اللحم أخذ من عيون الخس وورقه الفضة القلبية ، وقطعت في غاية الرقة ، ومرست بماء ، وجعلت مع اللحم في القدر ، فإذا كمل نضج الجميع أنزل القدر على الرصف ، وعصر فيه من ماء الكزبرة الرطبة ، وترك قليلا ، واستعمل ؛ وهذا لون غذاؤه جيد معتدل مائل إلى الرطوبة والبرودة المعتدلة ، منوم صالح بالأمزجة الباردة .

#### صنعة البقلية المكررة :

يقطع من اللحم الغنمى الفتى السمين ، ويجعل في قدر بملح وبصلة وفلفل وكزبرة يابسة وكراويا وزيت ، ويرفع على نار معتدلة ، فإذا نضج اللحم يؤخذ من الإسفناخ ، ويفسل ويقطع دقا ويمرس بالماء ، ويفسل حتى تخرج خضرته وسواده ، ويلصق بناحية حتى ينحل ، ثم يهرق عنه ماؤه ، ويجعل مع اللحم ، ويعصر عليه من ماء الكزبرة الرطبة ، فإذا كمل طبخه أنزل على الرصف ساعة ، ثم يستعمل ؛ وقد يضاف إليه من البنادق المصنوعة ؛ وإن عدم الإسفناخ تصنع بالبربوز أو القطف أو أطراف ورق السلق أو الخس أو الشريس البستانى .

#### صنعة البسباسية :

يؤخذ من اللحم الفتى السمين ، ويقطع ، ويجعل في قدر بملح وبصلة وفلفل وكزبرة يابسة وزيت ، ويطبخ ، فإذا نضج اللحم أخذ من عيون البسباس الفضة ، ويقطع تقطيعا دقا ، ويمرس باليد ، ثم يرمى على اللحم ، ويعصر عليه من ماء الكزبرة الرطبة ، ويتم طبخه ، وينزل على الرصف ساعة ،



ويستعمل ؛ ومن الناس من يقطع عيونه الرخصة ، ويعصر عليها من ماء الورد المدقوق مع شيء من ماء الكزبرة ؛ ومنهم من يطبخ اللحم تفايا مبنقة ، ويعصر عليها من ماء البسباس المدقوق المعصور دون جرمه مع ماء الكزبرة وشيء من ماء النعنع كأنها تفايا بسباسية ؛ وقد تخمر .

#### صنعة بقلية لزرياب :

يؤخذ من لحم كبش فتى سمين ، ويجعل في قدر بملح وبصلة وكزبرة يابسة وفلفل وكراويا ، ومغرتين من الزيت ومغرفة من المرى النقيع ، ويرفع على نار معتدلة ، ثم يؤخذ من الكرنب عيونه الرخصة ، وتنقى من ورقه وتقطع مع الرؤوس منها صفاراً ، ويفسل ، فإذا هم اللحم أن ينضج جعل عليه الكرنب ، ثم يدق لحم أحمر من بضعه الرخصة ، ويضرب في صحفة [ ٥٠ ظ ] مع بيض ولباب خبز ولوز وفلفل وكزبرة وكراويا ، ويخمر به القدر قليلاً قليلاً ، ويترك على الرصف حتى يجف مرقه ، ويعالوا دسمه ، ويقدم .

#### صنعة السفرجلية :

هذا غذاء فاضل للمحوررين ، منبه لشهوة الطعام ، مقو للمعدة ، مانع لبخار المعدة أن يصعد إلى الرأس ؛ يؤخذ من لحم الغنم الفتى السمين أو لحم عجل سمين صغير ، ويقطع قطعاً صفاراً ، ويجعل في قدر بملح وفلفل وكزبرة يابسة وزعفران وزيت ويسير من الماء ، ويرفع على نار لينة ويطبخ حتى ينضج اللحم ، ثم يجعل فيه من السفرجل المقشر المنقى المقطع أرباعاً قدر الحاجة ، ومن الخل الثقيف أو ماء الحصرم أو ماء السفرجل المعصور ، ويطبخ ساعة ، ويستعمل ؛ وإن شئت خمرته ببيض ، فيأتي كالثلث .

المرى ، وإن هذين اللونين لا يتنبأ طبخهما ولا تكون ذكية إلا إذا طبخت في الفرن ؛ وهذه الربوب [ ٥١ و ] المذكورة فيها حلاوة ومزوجة ، فتذكيه ، وتصبغه فتغنى عن الزعفران .

### كيفية عمل الداهي :

يؤخذ من اللحم الفتي السمين جداً من المواضع الطيبة الشحمة ومن حلقة كرشه ويجعل منظفاً مقطعاً في قدر بملح وفلفل وكزبرة يابسة وزيت كثير ويرفع على نار معتدلة فإذا قارب النضج انزل وترك ، ثم يقطع من البصل قدر الكفاية ، ويجعل في قدر أخرى بما يغمره من الماء ، ويطبخ حتى ينضج ، ثم يهرق عنه ماؤه ، ويجعل في قصعة ، ويعرك بمغرفة ، أو يدق في مهراس العود أو الحجر ، حتى ينحل ، ثم يضاف إلى اللحم في قدره ويزاد من الزيت قدر الحاجة وزيادة ، ومن الفلفل والزنجبيل والزعفران والسنبل والقرفة ، ومن مربب الورد أو أحد الربوب المذكورة ، ويطبخ غطاؤه ، ويدخل الفرن ، ويترك ساعة حتى يحف مرقه ، ويحمر أعلاه ، ويبقى دسمة خاصة ، فيخرج ويترك ساعة حتى يفتّر من حره ، ويستعمل .

### صفة أخرى :

يؤخذ من اللحم السمين على ما ذكر ، ويعمل كما تقدم ، فإذا نضج اللحم عصر عليه من ماء البصل المدقوق ، وأضيف إليه ما ذكرنا من ربّ الرمانين ، ومربب الورد ، وأدخل الفرن ، فيأتي عجيباً .

### صفة أخرى منه مقطراً :

يصنع من اللحم ما ذكرنا ، فإذا قارب النضج أخذ من البصل مقطعاً ،

وجعل في قدر الكسكو المثقوب ، وجعل على القدر اللحم وطبع عليه بالعجين ، وأطبع أعلاه أيضاً بغطاء ، ويترك يقطر ماء البصل في قدر اللحم ، فإذا فرغ ماؤه وجف رميت بشفله ، وأتممت طبخه إن شئت في الدار أو الفرن بعد ما يضاف إليه ما ذكرنا .

#### ذاهي في الطاجن :

يؤخذ من لحم الغنم أو عجل من المواضع السان كما ذكر ، ويجعل في قدر بملح وأبزار وزيت ، ويطبخ حتى يقارب النضج ، وينزل ، ثم يؤخذ من البصل الكبير الجرم ، ويطبخ وحده في قدر أخرى صحيحاً دون تقطيع ، فإذا نضج أهرق عنه ماؤه الذي طبخ فيه ، وثقت جوانبه ، وجعل مع اللحم المطبوخ في الطاجن ، ويضاف إليه ما ذكر من التوابل وربّ الرمانين ، ويغمر بالزيت الكثير ويدخل الفرن ، ويترك حتى يكمل نضجه ، ويترك ليحفظ...<sup>(١)</sup> أعلاه ويخرج .

#### الصنهاجي :

يؤخذ طنجير كبير عميق ، ويجعل فيه من الخل الثقيف ثلاثة أجزاء ، ومن المرى النقيع جزء ، ومن الفلفل [ ٥١ ظ ] والكراويا والكمون والزعفران قدر الحاجة ، ويرفع على نار خف معتدلة ، ويقدم فيه ما يحتاج تقديمه مثل اللحم البقري المقطع قطعاً صغيراً ، فإذا غلى غلية أو غليتان جعل عليه من اللحم الغنمي كذلك ، ثم من الدجاج المقطع ، ومن الحجل المقطع ، وفراخ الحمام والييام مقطعة كذلك ، وما أمكن من الطير ، ويضاف إليه من الحصى

(١) قطع بقدر كلة .

المنقوع المقشر واللوز المقشر المقسوم والقسطل المقشور من قشريه والثوم وورق الأترج ، ويغمر بالزيت الكثير ، فإذا قارب النضج أضيف إليه ما حضر من البقول المطبوخة على حدة ويتم طبخه ، مثل اللفت والجزر والباذنجان والقرع وأعين الكرنب دون ورق ورؤوس الخس دون ورق ، يؤخذ ما خضر من هذه البقول بحسب الفصل والوقت الحاضر ، ويطبخ بناحية في قدر بملح وتوابله وبصلته حتى تنضج ، ويهرق عنها ماؤها ، ثم تضاف إلى اللحوم المذكورة في الطاجن المذكور ، ولا بد فيه من البنادق والمركاس المصنوعة ، فهذه أخلاطه خاصة ، وغير هذه إنما هي زيادة وتخليط غير مستحسن . ومن خاصته أنه صالح لكل سن وكل مزاج ؛ لما اجتمع فيه من جميع اللحوم وأنواع البقول ولما دخله من الخل والمرى النقيع والتوابل وغير ذلك .

### صنعة الألوان المعمولة من الباذنجان

صنعة البورانية منسوبة إلى بوراث بنت الحسن

ابن سهل ذكر أنها أول من استنبط هذا اللون :

يؤخذ اللحم الغنى السمين ، ويقطع ويجعل في قدر بملح وبصلة وفلفل وكزبرة يابسة ويسير كمن وزعفران وزيت ، ويرفع على نار معتدلة ، ويضاف إليه من المرى النقيع مفرقة ، ومن الخل مفرقتان ، ويطبخ نصف طبخة ، ثم ينزل ويضاف إليه من الباذنجان المقلو المذكور بعد هذا : يجعل طاق من اللحم وطاق من الباذنجان المقلو وطاق من اللحم المطبوخ حتى يفرغ ، ويضاف إليه من البنادق المصنوعة ومن اللوز المقسوم ، ويصبغ بزعفران كثير ، ثم يخمر ببيض مضروب بسنبل أو قرقة أو زعفران ، وينجم بمحاح البيض ، ثم يدخل

الفرن ويترك حتى يجف مرقه ويعقد ، ويبقى دسمه وينزل على الرضف ، ويترك ساعة ثم يستعمل .

### صنعة البرانية كاملة :

[٥٢ و] يؤخذ من لحم الضأن الأحمر منه المنقى ، فيدق حتى يصير مثل لحم البنادق ، ويخلط بالبادنجان المصقود المدقوق ، ويضرب حتى يختلط بما يصلح من التوابل المذكورة مثل الفلفل والكزبرة والسنبل وشيء من المرى النقيع وكون وقرفة ولوز مقسوم ، ويصنع منه رغف على قدر الكف ، ويلقى في مقلاة بزيت عذب ، ويترك ناحية ثم يلقى من الباذنجان كما جرت العادة ، وتترك أيضاً بجبهة ، ثم يؤخذ من لحم الضأن السمين ويقطع ويطبخ بفلفل وكزبرة وزعفران وقرفة وكون وسنبل وسرى نقيع وخل ويسير من الثوم ، حتى يهيم أن ينضج ، ثم يرمى في القدر طاقة من هذا اللحم المطبوخ نصف طبخة ، وطاق من الباذنجان المقلو ، وطاق من الرغف المصنوعة باللحم والبادنجان المدقوقين ، وطاقة من اللحم المطبوخ ، هكذا حتى يفرغ ويضاف إليه من البنادق واللوز المقسوم ومحاح البيض ، ويغمر بالزيت الكثير ، ويدخل الفرن ، ويترك حتى يعقد ويجف ويحمر أعلاه ، ويخرج ، وقد تخمر ببيض قليل كما تقدم .

### لون بالبادنجان دون خل :

يؤخذ من اللحم الغنى السمين الفتى ويقطع ويجعل في قدر بملح ويسير بصلصة وفلفل وكزبرة يابسة وزيت كثير ويرفع على نار لحم معتدلة ، فإذا نضج اللحم جعل فيه قليل باذنجان مقطع أنصافاً وأرباعاً بعد ما يصلق ويهراً ماؤه ، وحينئذ يرمى مع اللحم ، ثم يعصر عليه من ماء الكزبرة الرطبة قدر جيد ، ومن النعنع المدقوق المصور أيضاً أقل من ذلك ، ويتم طبخه ثم ينزل على الرضف ساعة ويستعمل .

### لون بالباذنجان :

يقطع من اللحم الغنى ، ويجعل في قدر بملح وفلفل وكزبرة وكون وصعتر ومغرفتي مرى نقيع وثلاث مغارف من الزيت ، ويرفع على النار ويطبخ ، فإذا نضج اللحم أضيف إليه من الباذنجان المقطع أرباعاً المصاوق بناحية ، فإذا غلى حينئذٍ يحل من فتاة خبز الدرملك مضروب بقدر الكفاية من البيض بماء الكزبرة ، ويخمر به القدر ، ثم ينزل على الرصف .

### صنعة تفاحية بالباذنجان :

يؤخذ من لحم الحروف ثلاثة أرطال ، ويقطع ويجعل في قدر ببصلة وملح وكزبرة وفلفل وزنجبيل وقرفة ، ومن الزيت أربع أواق ، ويُعَرَّق في قدر على النار حتى يرخي ماؤه ، ثم يغمر بماء التفاح المعتصر . ويطبخ ، فإذا نضج اللحم [٥٢ ظ] جعل فيه من الباذنجان المقشر المصاوق بناحية ، ومن التفاح المقشر الصحيح دون تقطيع ، ومن البنادق المصنوعة ، ثم يضاف إليه من اللحم المدقوق المحلول والبيض قليل ، ويخمر به أو تترك دون غمرة ، وتترك تبدأ على الرصف ساعة .

### صنعة المسعتر بالباذنجان :

يؤخذ قدر ويجعل فيه ثلاث مغارف خل ، ومغرفة من المرى النقيع ، ومغرفتا زيت وفلفل وكزبرة يابسة وكون وصعتر وفيجن ، ويرفع على النار ، فإذا غلى جعل فيه من الباذنجان ، ويطبخ ذلك بعد سلق الباذنجان ، ثم يفتق فيه من البيض ، ويترك يبرد ، ويقدم بارداً إن شاء الله .

### صفة الأرنبى :

يؤخذ من الباذنجان الحلو الكبير الجرم منه ، ويقطع أنصافا ، ويصلق بماء وملح ، ثم يخرج من مائه ويترك بمصل ، ثم يؤخذ طاجن ويجعل فيه من الخل الثقيف والمرى النقيع أقل منه ، ومن الفلفل والكمون والصعتر والزعفران والثوم المقطع والزيت الكثير ، ويجعل فيه أنصاف الباذنجان المصلوق ، وتمرغ في تلك المرققة ، ثم تصف في الطاجن المذكور ، ويدخل الفرن ويترك فيه حتى تجف مرقته ويبقى زيت ، ويخرج ويترك حتى تفتت حرارته ، ويستعمل ؛ ومن الناس من يفتقص فيه من البيض ، وحينئذ يدخل الفرن .

### صفة الحشى بالباذنجان :

يؤخذ من الباذنجان الحلو ، ويقشر ويسلق بماء وملح حتى ينضج ، ثم تنزع قطايره بجمه ، وتجعل محية للباذنجان في طاجن ، ويضاف إليه من فتات الخبز مثله ، وفلفل وكزبرة يابسة وقرفة وزعفران ولوز مقسوم ومن البيض قدر الحاجة ، ويضرب الجميع ، ويغمر بالزيت الكثير ، ويدفن فيه من محاح البيض صحاحا ، ثم تغرس فيه قطايره ، ويدخل في فرن معتدل ، ويترك حتى يتم طبخه ويعقد ، ويحمر وجهه ، ثم يخرج ويترك حتى يفتت من حرارته ، ويترك ؛ وقد يدرس فيه من لحوم الطير المقلوة ما أمكن ، فيأتى نوع آخر ؛ ومن الناس من يحضره بماء الكزبرة وماء النعنع .

### صفة محشى بالباذنجان والجبن :

يؤخذ منه مصلوقا ، ويضرب كما تقدم في صحفة مع توابله المذكورة ، ومع الجبن المقطع واللوز ، ومن البيض قدر الكفاية ، ويجعل في طاجن ، ويغمر بالزيت ، ويدخل في الفرن ، ويترك حتى يحمر [٥٣ و] وجهه ، ويخرج .

### نوع آخر من الحشى :

يؤخذ من الباذنجان الحلو الحسن الشكل ، وتنزع قطاميره برفق ليأتى محفوظ الشكل ، ويحزم موضع القطامير بسكين حاد برفق حتى تبقى خاوية ، ثم يغلى ما أخرج من جوفها بماء وملح حتى ينضج ، ويهرق ماؤه ويعرك كما تقدم بفتاة خبز درمك وبيض ولحم مطبوخ مدقوق ، وتملأ منه تلك القشور المجوفة ، وترد عليها قطاميرها كما كانت ، وترشق وتصفى فى الطاجن ، ويصب عليها بقية الحشو ، ومن الزيت ، وتدخل الفرن وتترك حتى تعقد ويكمل نضجها . وتخرج ، وتنزل الباذنجان كما هى فى صحفة صحاحا كأنها لم يصنع فيها شيء .

### صفة أخرى منه :

يؤخذ الكبير منه ويقطع أنصافا دون مقشر ، ويغلى فى قدر بماء وملح ، ثم يخرج من مائه ويحوى كل نصف على حدته ، ويبقى النصف محفوظ الشكل ، ثم تؤخذ لحميته ، وتعرك فى صحفة مع لحم مطبوخ مدقوق كما تقدم ، ويضرب ببيض وأزار على ما ذكر فى الحشى ، وتملأ منه تلك الأنصاف الخوية ، وتغبر بغبار الدرمل وتغلى فى مقلاة بالزيت كما هى حتى تحمر وتخرج ، وتستعمل بمرقة أو بغير مرقة ، وقد تصنع فى طاجن مخمرة فى الفرن على نحو البرانية .

### صفة المركاس من الباذنجان :

يقشر الباذنجان ويسلق بالماء والملح ، ثم يخرج من مائه ويعصر ، ويدق بمغرفة أو فى مهراس من عود أو من حجر ، ويجعل فى صحفة ، ويضاف إليه شيء من المرى النقيع وفلفل وقرفة وسنبل وماء بصلصة وكزبرة يابسة ، ومن البيض قليل قدر ما يلتف به ، ويضرب الجميع مع قدر الكفاية من الشحم



الطرى المقطع ، كما جرت العادة في غيره ، ثم يحشى به المصران الجرى ، ويقلى في مقلاة بزيت عذب ، ويؤكل سخناً إن شئت بمرقة أو بغير مرقة .

#### صفة الباذنجان المعفر :

يؤخذ من حلوه ، ويشق ألواحاً طولاً أو عرضاً ويغلى غليّة خفيفة ، ثم يخرج من مائه ، ويترك يمصل ، ويحف قليلاً ، ثم يؤخذ من دقيق الدرملك ، ويضرب ببيض وفلفل وكزبرة وزعفران ويسير من مري نقيع ، فإذا صار مثل حسو خائر غمس فيه ذلك الباذنجان ، وقلى بزيت في مقلاة حامية ، ثم يحمر ثم يغمس ، ويعاد ثانية [ ٥٣ ظ ] وثالثة .

#### صفة المقلو منه :

يؤخذ الحلو منه ويقطع ألواحاً إما طولاً وإما عرضاً كما تقدم ، ويغلى بماء وملح ، ثم يخرج من مائه ويترك حتى يجف ويمصل من مائه ، ثم يغبر بدقيق الدرملك ، ويقلى في مقلاة بزيت عذب حتى يحمر ، ويصب عليه مرقة مطبوخة من خل وزيت ، وشيء يسير من مري نقيع ، ويسير نوم ، وقد يقلى معه من القرع المصلوق على هذه الصفة .

#### الإسفريا من الباذنجان :

يطبخ الباذنجان مقشوراً بماء وملح حتى ينضج ويخرج عن مائه ، ويعرك في صحفة مع فتات خبز محكوك وبيض وفلفل وكزبرة وقرفة وشيء من مري نقيع وزيت ، ويضرب الجميع حتى يستوى ، ثم يقلى منه رغف رفاق على نحو ما تقدم في عمل الإسفريا .

لون منه مزور من عمل ابن مثنا :

يؤخذ من الباذنجان ، فينقب بمروء من كل جهة ، ويصلى ، ثم يعصر من مائه الذى صلى فيه ويجعل فى قدر ، ويصب عليه خل ومرى نقيع وزيت كثير وفلفل وزعفران وكمون وقرفة وأضراس ثوم مدخولة فى أعواد الصعتر ، وبصلتان صحاحا ، ويرفع على نار فحم ، ويطبخ ، ثم يجعل من النار غطاء على القدر ، ويترك حتى يحمر أعلاه ويحف مرقه ، ثم ينزل ، ويرى بالبصلتين ، ثم يستعمل ، وهذا اللون يبقى أياما كثيرة لا يفسد ولا يتغير مثل الأرنبى .

صفة اللون المحمر منه :

يؤخذ من الباذنجان الحلو ، ويقطع قطعا صفاراً ، ويقطع معه<sup>(١)</sup> مرتين أو ثلاثا من البصل ، ويصلىان جميعاً ، ثم يهرق عنهما الماء ، ويجعلان فى قدر بملح وفلفل وكزبرة يابسة وصعتر وزعفران وشيء يسير من المرى النقيع وزيت كثير ، ويطبخ فى الفرن حتى يحف ماؤه ، ويبقى زيتة خاصة ثم يخرج .

صفة المصاوق منه :

يؤخذ من الباذنجان ويشق شقتين مخالفتين ولايان<sup>(٢)</sup> ويقلى بماء وملح حتى ينضج ، ثم يخرج عن مائه ويصب عليه زيت كثير ويؤخذ من الخل والثوم المدقوق يسير ، ويفلى غليّة حتى يدخله الخل ، وتذهب حرافة الثوم ،

(١) يياض بقدر كلة .

(٢) كذا فى الأصل .

وقد يعمل هذا المسلوق نوعاً آخر بأن يذر عليه بعد سلقه من الجبن المحكوك بالإسكنفاج<sup>(١)</sup> ويضاف إليه من الثوم المدقوق والزيت الكثير ، ويغلى غلية خفيفة ، ويترك يبرد ، وحينئذٍ [ ٥٤ و ] يستعمل .

صفة لون من القرع الشبيه بالحيتان يخدع  
به المريض الذي يشتهي الحوت وغيره :

يقشر القرع وينقى من داخله ، ثم يقطع طولاً بعرض إصبعين ونحوها ، ثم يصلق ويصور له رأس وذنب كهيئة الحوت ، ويترك يمتلئ من مائه ، ثم يؤخذ غضار ويفقص فيه قدر الكفاية من البيض ، ويضاف إليه من دقيق الدرمك وقرفة وكزبرة يابسة ، ويضرب مع البيض ، ثم تنصب القلادة على النار بزيت عذب ، فإذا غلى الزيت يؤخذ القرع المصور منه الحيتان ويقلى ، ثم يغمس في ذلك البيض المضروب بالدقيق والأبزار ، ويرد للقلادة ثم يعاد ويغمس في ذلك البيض المضروب بالدقيق أيضاً ، فإذا رأيت البيض قد عقد رددته مراراً حتى يتكسى بالبيض ، ولا يرى للقرع أثر ، ثم تكبه في صحفة وترش عليه بخل وشيء من المرى أو ماء كزبرة رطبة أو غير ذلك .

مزورة نافعة لأصحاب حمى الغب والحيات الحادة :

يؤخذ من العدس المسلوق المقشر فيغسل بماء حار مراراً ، ويجعل في قدر ، ويصب عليه من الماء دون غمره ، ويطبخ ، ثم يلقى فيه قطع من القرع أو أضلاع السلُق ، أو من ضلوع الخس وعساجله أو من لحم القنأ أو الخيار ، ومن الخل وكزبرة يابسة وكون قليل ودارصيني وزعفران ، ومن الزيت الطيب

(١) كتب الناسخ فوق هذا اللفظ «كذا» .

أوقيتان ، ويعدل بملح قليل وتطبخ ، وتذاق فإن رضى طعمها فى اعتدالها من الخلاوة أو الحوضة ، وإلا قويت حتى تعتدل على المراد وتترك تهذى على نارها حتى تبرد ، ثم تقدم .

#### صفة الجنانية :

هذه جرت العادة عندنا بعملها فى الجنات والبساتين ، فإن كان عملها فى زمن الصيف والخريف فيؤخذ من الرحلة واليربوز والقرع والباذنجان الدق وعيون البسباس وعنب الثعلب وعيون القرع الرخصة ولحم القثا والخيار ، ويقطع جميع ذلك تقطيعاً دقاً مثل تقطيع البقلة ، ويطحخ بماء وملح ، ثم يهرق ماؤه ، ويؤخذ قدر نظيفة ، ويصب فيها يسير ماء وزيت كثير وبصلة مدقوقة وثوم وفلفل وكزبرة يابسة وكراويا ، ويرفع على نار معتدلة ، فإذا غلى جعل فيه ذلك البقل المصاوق ، فإذا كمل طبخه أضيف إليه من الخبز المحكوك أو المدقوق وخمير محلول ، وقصص عليه من البيض ما أمكن ، وعصر [ ٥٤ ظ ] فيه من ماء الكزبرة الرطبة وماء النعنع ، وترك على الرضف حتى يعقد البيض ؛ وإن كان عملها فى زمن الربيع فبالخس والبسباس والفول الأخضر المقشر من قشريه والاسفناخ والسلق والجزر والكزبرة الرطبة وغير ذلك ، يطحخ جميع ذلك ، ويضاف إليه ما ذكر من التوابل والزيت الكثير العذب والجبن والخمير المحلول والبيض .

#### ذكر ألوان الحوت بأنواعه :

اعلم أن جميع الحوت بأنواعه لا سيما الكبير الجرم منه لا بد أن يصلق فى ماء مغلى صلقة خفيفة بعد أن يقشر ويقطع قطعاً ، ثم يغسل بعد خروجه من الماء المغلى ، ويترك يمصل من مائه ، وحينئذ يحكم طبخه فى الطاجن أو غيره ،

ويصنع من لحم الخوت جميع ما يصنع من ألوان اللحوم والدجاج ، ويعمل منه البنادق والأحرش ، وقد يعمل الخوت مغموما في القدر في الفرن عوضاً من الطاجن مثل ما يصنعونه أهل قرطبة وأهل إشبيلية بالخوت المعروف عندهم بالشابل والشولى .

صفة لون من الخوت الكبير الجرم مثل القبطون والفحل وما أشبهها :

يؤخذ ما حضر منها ويقشر وينظف ويقطع ، ثم يسلق بماء صلقة خفيفة ، ويجعل في طاجن ويحشى جوفه بالحشو المصنوع من فتات خبز الدرمك والجوز واللوز المدقوقين والتوابل المدقوقة المحلولة بماء الورد ، ويغلى برغيف رقيق ، ويحكم حواشى الرغيف من كل جهة ، ثم يصب عليه زيت كثير جداً حتى يعلو الرغيف ثم يدخل الفرن ، ويترك حتى يحمر الرغيف ، ويهم أن يحترق ، ثم يخرج ، ويرى بالرغيف ويترك حتى يبرد ، وهو من أطعمة الروم .

تفايا خضراء من الخوت :

يقشر الكبير الجرم منه ويقطع ، ويسلق ، ثم يغسل ، ويجعل في طاجن أو في قدر نظيفة ، ويغمر بماء النعنع وماء الكزبرة الرطبة ويسير من ماء بصلة وفلفل وكزبرة يابسة وزنجبيل وكراويا ، ويصب عليه زيت كثير ، ومن أعين البسباس ، والبنادق المصنوعة له ، ويدخل في الفرن ، ويترك حتى ينضج ، ويقل مرقه ويخرج ، ويترك ساعة ، ويقدم .

بسباسية :

يقشر ويصنع به كما تقدم ، ويجعل في طاجن أو قدر ، ويعصر عليه [٥٥ و] من ماء البسباس الغض المدقوق قدر ما يغمره ، ومن ماء بصلة وفلفل

وكزبرة يابسة وزنجبيل ، ويصب عليه زيت كثير ، ويعدل بالملح ، ويدخل  
الفرن ويترك حتى يقل مرقه .

تفايا بيضاء منه :

يؤخذ من كبيره ويقطع ويصلق قليلا ، ثم يغسل بماء بارد ، ويجعل في  
قدر نظيفة ، ويضاف إليه فلفل وقرفة وزنجبيل وكزبرة يابسة وماء بصله ، ولا  
بدّ فيه من البنادق المصنوعة من لحمه ، ويضاف من اللوز المقشور والجوز إليه  
مع الصنوبر محلوقة بماء الورد أو بماء عذب ، ويصب عليه زيت كثير ، ويدخل  
الفرن ، ويترك ساعة حتى يجف ويقل مرقه ويخرج .

لون على صفة الجلى من الحوت :

يؤخذ الكبير الجرم منه كما ذكر مقشراً ويبيت في الملح المسحوق ، ثم  
يفسل غدوة ، ويصلق صلقة خفيفة ، ثم يصفى في الطاجن ، ويصب عليه  
مغرفتا خل ومغرفة مرى نقيع وثلاث مغارف من الزيت ، والبنادق المصنوعة  
له وفلفل وزعفران وكوب ، ومن ورق الأترج والصعتر وورق الرند وبزر  
الكرفس والثوم والقرفة ويسير مصطكى ، ويدخل الفرن ، ويترك حتى يحمر  
وجهه ثم يُخْرَج ، وتحول القطع بقلب أسفلها أعلاها ، وترد للفرن حتى تحمر  
من الجهتين ، ويجف مرقه ويخرج .

نوع آخر منه :

يؤخذ من الحوت مثل السردة أو الطردنس أو اللل وما أشبهها من الحوت  
الحمود ، ويقشر ويشرح ، ويغسل في ماء مغلى ، ويخرج من ساعته ، ويفسل  
بماء بارد ، ويصفى في الطاجن ، ويصب عليه من الخل ويسير من المرى

التنقيع وفلفل وزعفران وقرقة وسنبل وخولنجان وقليل مصطكي ، ومن ورق الأترج ومن عيون البقر المربب المتنوع في الخل ، وينثر عليه لوز مقسوم ، ومن أسنان الثوم مغروسة في أعواد الصعتر ، وزيت كثير ، ويدخل الفرن المعتدل ، ويترك حتى يحف مرقه ويحمر أعلاه ، ويترك قليلا ، وقد يعمل هذا اللون في القدر عوضاً من الطاجن في الفرن .

### لون يصنع من السردة ومن أنواع الحوت الطيبة :

يؤخذ ما حضر منها ويقشر ويقطع إن كان كبير الجرم ، أو يشرح ويغلى ويفسل ، ثم يقلى في المقلاة بزيت عذب حتى يحمر ، ولا يغربل بدقيق ، ثم يخرج من المقلاة ، ويجعل في طاجن ، ويصب عليه خل ومن المرى التنقيع [ ٥٥ ظ ] قليل ، وفلفل وكزبرة يابسة وزنجبيل وقرقة وشيء من كمون وصعتر ، ومن ورق الأترج وعيون البقر المربب المتنوع في الخل ، ويفمر بالزيت الكثير ، ويدخل الفرن ، فإذا جف مرقه أخرج وترك حتى يبرد ويستعمل .

### صفة لون يقال المنشى :

يؤخذ ما حضر من الحوت ، ويقشر وينظف ، وإن كان كبيراً فيقطع ويغلى في ماء وملح ، ثم يفسل ويجعل في صحفة ، وينقى من شوكة ، ويجعل لحمه ويدق حتى يصير مثل لحم البنادق ، ثم يضاف إليه يسير من غبار الدرملك وفلفل وكزبرة يابسة وقرقة ، ويعصر عليه من ماء النعنع ، ويضرب به ثم يغبر بدقيق ، ويقلى بزيت عذب حتى يحمر وينضج ، فإذا فرغ صنعت له مرقه من خل وزيت وثوم وكمون ، وتغلى وتصب عليه .

### الحوت المروج :

يؤخذ من أى نوع كان من الحوت ، يقشر ويقطع ويصلق فى الماء والملح صلقة خفيفة ، ويترك حتى يحف من مائه ، ثم يؤخذ طاجن ويرفع على نار معتدلة ، ويصب فيه من الزيت قدر ما يغمر الحوت ويغطيه ، ويغلق عليه ، فإذا غلى الزيت جعل فيه قطع الحوت المصلوق المذكور ، ويترك يقلى فيه حتى يحمر ، ثم يخرج من الزيت ، ثم يترك بناحية ، ثم يؤخذ طاجن آخر ويجعل فيه من الخلل جزآن ومن المرى النقيع أقل من جزء ، وفلفل وكمون وثوم قليل ويسير صعتر وقرفة ، ويغمر بالزيت العذب ، ويرفع على نار لينة ، فإذا غلى حينئذ يؤخذ قطع الحوت ويجعل فيه المقلوة فى الزيت شيئاً بعد شيء ويترك قليلاً ، وتقلب وتترك تحف ولا يبقى إلا الزيت ، وينزل عن النار ، ويترك حتى يفتد من حرارته ، هكذا كان يستعمله أهل سبتة وغرب الأندلس .

### محشى من أرهاط الحوت :

يؤخذ ما حضر منها ويقشر ويقطع قطعاً ، ويغلى بماء وملح ويخرج ، ويشق بالطول وتخرج عظامه وينقى من شوكه ، ويغلى فى مقلاة بزيت عذب حتى يحمر ، وإن كان صغيراً مثل السردين فيغلى صحيحاً مقشراً مغسولاً دون صلقة ، ويزاد فى قلبه حتى يحمر وتذهب رطوبته ، ويترك ثم يرد...<sup>(١)</sup> يجعل فيه من فئات الخبز المحكوك أو من الكمك المسحوق ، وفلفل وكزبرة يابسة وقرنفل وقرفة وسنبل وزعفران ، [ ٥٦ و ] ويعدل بالملح أو بالمرى النقيع عوضاً من الملح ، وينثر عليه لوز مقسوم ، ويغمر بالزيت الكثير ، ثم تدق

(١) قطع فى الأصل بقدر كفتين .



فيه تلك القطع من الحوت المقلّى المعدة ، ويدخل الفرن ، ويترك حتى يعقد ويحمر وجهه ، ويخرج ، ويترك حتى تذهب حرارته ، ويستعمل .

### الحوت المفرد :

يؤخذ ما حضر من الحوت الطيب المحمود منه ، يقشر ويغلى بماء وملح ثم يخرج ويفسل ويفتح القطع ألواحاً ، ويزال ما فيها من عظامه وشوكه ، ثم يؤخذ من فتات الخبز المحسوك أو غبار الدرملك ، ويضاف إليه شيء من البيض وفلفل وكزبرة وقرفة وسنبل ، ويضرب الجميع ، وتبرغ فيه قطع الحوت مرة بعد مرة ، ثم يقلى بزيت عذب حتى تحمر ، وتعاود مراراً حتى تأخذ حقها ، ثم يصنع لها مرقة من زيت وخل وقليل مري وكون ، وتغلى وتصب عليه ؛ وقد يعمل على صفة أخرى : وذلك أن يؤخذ لحم الحوت بعد صلقة وتنقيته من الشوك ، ويدق ويضاف إليه التوابل والبيض المذكورة أعنى التوابل ، ويضرب الجميع ، وتغلق تلك العظام وهي محفوظة على شكلها ويصنع منها شبه حيتان كما كانت ، ثم تقلى حتى تحمر ، وتنزل في تلك المرقة الموصوفة فيأتى نوع آخر .

### البنادق والأحرش من الحوت :

يؤخذ من كبيره مثل القنطون<sup>(١)</sup> والفحل وما أشبههما ، فيقشر ويغلى بماء وملح ، ثم يخرج وينقى من شوكه وعظامه ، ثم يدق حتى يصير مثل لحم البنادق ، ويضاف إليه من غبار الدرملك أو الكعك المسحوق ، ومن البيض قدر ما يلتف فيه ويلتئم ، ومن الفلفل والكزبرة اليابسة وسنبل وقرفة

(١) كذا ، ويلاحظ أنه قد أوردتها من قبل : « القنطون » .

وشىء من ماء بصلّة مدقوقة ومن ماء النعنع ومرى نقيع وزيت ، ويضرب الجميع حتى ينحل ويمتزج ، ثم يصنع أحرشا ورغفا على قدر الكف وأقل قليلا ، ويصنع منه بنادق تدخل في ألوان الحوت ، ويقلى ذلك الأحرش في مقلاة بزيت كثير حتى يحمر ، ثم يغلى له مرقة من خل وزيت وثوم مدقوق ، وتصب عليه .

### البرانية بالحوت :

يصنع بقطع الحوت المغلى المنسول المقلو والباذنجان المقلو مثل صنعة البورانية بلحم الغنم والباذنجان المقلو وتوابله المذكورة سواء ، [ ٥٦ ظ ] وكذلك الثلث من الحوت مثل الثلث من اللحم والباذنجان واللفت وصنعتها سواء .

### عمل بيض السمك :

يؤخذ من الكبير الجرم من بيضه ما أمكن ، ويسلق سلقة خفيفة ويفسل ، وإن شئت تركته أو قطعته واجعله في قدر بكزبرة يابسة وفلفل وقرفة وزنجبيل وشىء من مرى نقيع وزيت كثير ، ويقصص عليه بيض ، ويخلط الجميع ويضرب ، ويدخل في تنور ، فإذا نضج يخرج ويترك يبرد ، ويقطع قطعاً ، ويقطع عليه سذاب أو نعنع ، وقد يقلى في مقلاة بزيت ، ثم ينزل في مرقة من خل وزيت ، وقد يعمل أيضاً راهبى<sup>(١)</sup> بالبصل والزيت في الفرن .

قد علم أن الحوت بطيء الهضم غير موافق للأمزجة البلغمية والأبدان الرطبة ، موافق للأمزجة الحارة اليابسة ، سريع الاستحالة إلى الفساد إذا لم ينهضم جدا ، إلا أنه إذا استعمل على هذه الصفة المذكورة بالعقاقير ، ويلطف

(١) يلاحظ أن هذا اللفظ ورد قبل ذلك هكذا : « ذاهى » .

بالخل والمرى النقيع ، ويفرم بالزيت الكثير بعد صلته وتغليته بالماء والملح كما ذكر ، حتى يخرج منه بلغمه ، وتذهب سهوكتة لأكله ؛ وينبغي أن يستعمل بعده بقليل من الأشربة والربوب وغيرها ما يليق به بحسب مزاج المستعمل وسنه وعادته .

## أنواع التراثد والكسكو والأرز والهراثس والفداوش وما أشبه

التراثد غليظة بلغمية إلا أنها مرطبة للأبدان اليابسة صالحة لها مخصبة لها ، كثيرة الغذاء جيدة الكيموس لمن مزاجه هذا المزاج ، جيدة أيضاً للشبان لا سيما ما كان منها ملطفاً بالخل ولحوم العجايل السان وما يحب من التوابل ، وما كان منها بالفطير وشبهه ، فهو أغلظ وأبطأ هضمًا وأكثر بلغمًا وتوليداً للسدد ؛ واستعمال التراثد الدسمة في الشتاء أوفق من الصيف لقوة الهضم في فصل الشتاء إلا ما كان منها ملطفًا بالخل واللحوم اللطاف كلحوم الحملان والجدا والفرايح وبالقرع والخل وبالبقلة الحما والبربروز ، فإنها موائمة في الصيف والحريف بسبب اليس الغالب على الفصلين ، لا سيما يابس المزاج أو محروره ، وكان محبا في التريد بالطبع .

### التريد الكامل :

يؤخذ من اللحم البقرى السمين من صدره ووركه وسنه ودوارته وحلقة كرشه ومن المواضع السان منه ، ويقطع ويحمل في قدر كبير بملح [ ٥٧ و ] وبصلة وفلفل وزنجبيل وكزبرة يابسة وكمون وزيت كثير ، يطبخ على نار

معتدلة حتى ينضج ، ويخرج اللحم من قدره ، ويترك بناحية ، ثم يؤخذ من اللحم الغنى السمين ويفعل به كذلك ، ويطبخ أيضاً في قدر بما يصلح من توابله وزيته حتى ينضج ، ويترك أيضاً ، ومن الدجاج مطبوخة كذلك ، ومن فراخ الحمام أو اليمام مطبوخة على حدتها ، والعصافير المقلوة ، وتؤخذ أسراق هذه اللحوم المذكورة ، وتجمع في قدر نظيفة بعد تصفيتها من العظام ، ويضاف إليها من الزيت قدر الكفاية ومن الخل الثقيف والزعفران والفلفل وما يحتاج من التوابل وعيون البقر المنقوع في الخل ، ويطبخ حتى يكمل ، ويسقى به ثريد قد فتت من خبز الدرملك أو السميد المختمر المحكم العجن والطبخ ، فإذا أخذ حقه من السقى جعل عليه لحمه ، صفت البقرى دائرة القصعة ، ويليه اللحم الغنى ، وفوقه لحم الدجاج ، وفي أعلى القصعة الفراخ واليمام ، وينجم بالعصافير المقلوة والبناديق والركاس المقلو والأحرش ومحاح البيض والزيتون واللوز المقسوم ، ثم يذر عليها من السنبل المسحوق والقرفة قدر الحاجة ، وتغطى برغف الإسفريا المصنوعة وتقدم ، وهى من أطعمة الملوك والوزراء .

#### ثريد الخل وهو من أجل التراثد :

يؤخذ من اللحم السمين من مواضعه السمان يقطع ويجعل في قدر بملح وبصلة وفلفل وزعفران وكون وثوم وخل ثقيف وزيت كثير ، ويرفع على نار معتدلة ، فإذا نضج اللحم جعل فيه ما حضر من البقل مثل اللفت المحجب الرخص والبادنجان والقرع المقشر المطبوخ بناحية ، أما الباذنجان فيعمل بالثريد صحيحاً دون مقطع ، واللفت كذلك ، والقرع أكبر ما يمكن بعد ما يعصر من مائه ، ويزاد فيه الخل حتى يظهر طعمه ، فإذا نضج الجميع أنزل عن النار وسقى به الثريد المفتت من الخبز المختمر ، ويعاود بالسقى حتى يستوفى حقه ، وقد يسقى به الكسكو ، فيأتى عجيباً .

### الكسكو الفتاني :

الكسكو المعهود المسقى يعرفه جميع الناس ، وأما الفتاني فهو أن يطبخ اللحم ببقله كما جرت العادة ، فإذا نضج أخرج اللحم والبقل من القدر ، وجعل بناحية ، وصفى المرق مما فيه من عظام أو غيرها ورد القدر على النار ، فإذا غلى جعل فيه الكسكو المطبوخ المحكوك بالدم ، ويترك قليلا [٥٧ و] على نار قليلة أو على الرضف حتى يتشرب ويأخذ حقه من المرق ، حينئذ يصب في قصعة ويعدل ، ويجعل عليه لحم المطبوخ وبقله ، ويذر عليه قرفة ، ويقدم ؛ هذا يسمى بمراكش بالفتاني .

### ورأيت كسكو يصنع بفتات خبز الدرمك :

وذلك أن يؤخذ الفتات ويحك بالكف في القصعة مثل ما يحك الحسو ، ولا يكون من فتات خبز بارد ولا من سخن ، ويجعل في قدره المتقوب ، فإذا خرج بخاره أزل في قصعة ، وحك بالدم أو يسقى بمرق اللحم المقد له ؛ ورأيت أيضاً كسكو قد صنع بالدجاج المسمنة والخصيان من الديوك المعلوفة المسمنة ، فكأنه مسقى بالدم خاصة ، وكان فيه لفت طليطلى وعيون بقر .

### ثريد أبيض بالبصل يسمى الكافورية :

هذا الثريد يصنع باللحم الغنى أو الدجاج والسمن الكثير ؛ يؤخذ من اللحم الفتى السمين ، يقطع ويجعل في قدر بملح وفلفل وكزبرة يابسة وزيت وسمن طرى أو زبد طرى ، فإذا تقلى في دسمة وأبراره صب عليه من ماء البصل المدقوق المعصور رطل أو أكثر ، قدر ما يغمر اللحم وزيادة ، ويتم طبخه ، فإذا نضج فقص عليه من البيض صحاحاً قدر الحاجة ، وسقى به ثريد

فتت من خبز درمك مختمر ، أو من سميد مختمر ، والسمن معجون فيه مثل عجبن الكعك ، ولا يترك كثيراً ، فإذا تشرب الثريد واعتدل جعل عليه لحمه وقدم ؛ ومن الناس من يصنعه بالبصل المقطع المدقوق بجرمه .

### ثريد مذكر بالخل والبصل الصحيح :

يؤخذ من اللحم البقرى السمين منه ، يقطع في قدر بملح وفلفل وكزبرة يابسة وزعفران وكمون وخل ثقيف ، فإذا قارب النضج جعل فيه من البصل الكبير الجرم صحاحاً غير مقطعة مطبوخة على حداثها ، ويتم طبخ الجميع ، فإذا كل نضجه أنزل القدر عن النار ، وسقى به ثريد قد فتت من خبز نقي ، قد عجبن بالخير من درمك ، فإذا تشرب الثريد واعتدل صنف لحمه وبصله صحاحاً وقدم ، وقد يسقى به كسكسو .

### ثردة بلحم خروف والإسفنج والجبن الرطب والزبد الطرى :

كان يستعمله بقرطبة في أيام الربيع الحكيم أبو الحسن البناني رحمه الله وغفر لنا وله ؛ يؤخذ من لحم خروف سمين يقطع ويحمل في قدر بملح وماء بصلة وفلفل وكزبرة يابسة [ ٥٨ و ] وكراويا وزيت ويرفع على النار ، فإذا كل نضجه جعل فيه من الإسفناخ المقطع المغسول قدر الكفاية ، ومن الجبن الرطب المفرك والزبد الطرى ، فإذا كل نضجه أنزل القدر وسقى به الزبد ، ويكون من فتات خبز معتدل الخير ، وجعل عليه لحمه ، وكان رحمه الله إذا عدم لحم الخروف عمل له الثريد بالإسفناخ والجبن الرطب والزبد الطرى وتوابله للذكورة ، ومن البيض عوض اللحم .

ثريد من عمل أهل بجاية سموه شاشية ابن الوضيع :

يؤخذ من اللحم الغنى السمين أيام الربيع من أجنابه وصدرة وسمينه ،  
يقطع ويجعل في قدر بملح وبصلة وفلفل وكزبرة يابسة ، ويرفع على نار معتدلة ،  
فإذا قارب النضج جعل فيه من الخس والإسفناخ وعيون السبباس واللفت  
الرخص ، فإذا نضج الجميع أضيف إليه من الفول الأخضر المقشر والكزبرة  
الرطبة ، فإذا كمل طبخه سقى به ثريد ، وصفف عليه ذلك اللحم والخضرة  
والفول ، وجعل على ذروة الثريد وأعلاه لقم من الزبد تسيل على جنباته بين  
الخضرة ، ولذلك شبهت بشاشية الوضيع كأن ذلك الزبد الأبيض قطن شاشية  
يتدلى من كل جهة .

ثريد يسمونه<sup>(١)</sup> أهل إفريقيا بالفطير :

وهو من أجل أطمعتهم ؛ هذا الفطير يعمل عندهم بالدجاج السمان ، ومنهم  
من عمله بلحم الغنم السمين ، يؤخذ ما حضر منها منظفة مقطعة ، وتجعل في  
قدر بملح وبصلة وفلفل وكزبرة يابسة وزيت ، وتطبخ حتى تنضج ، ثم يرفع  
اللحم من القدر ، وتبقى المرققة ، فيزاد فيها من الزبد والسمن الطرى وتقلي ،  
ثم ينشأ فتات فطير قد أعد من رغف رفاق محكمة الصنعة مورقة مطبوخة في  
الطاجن<sup>(٢)</sup> بالخمير ، وتعاود القصعة بالسقى حتى تأخذ حقهها ، ثم يصفق عليها لحم  
ذلك الدجاج بعد ما يقلى في مقلاة بزيت عذب أو بزبد طرى ، وتنجم بمحاح  
البيض وزيتون ولوز مقسوم ، وينثر عليها قرفة ، وتقدم .

(١) كذا .

(٢) ورد بعد هذا اللفظ في الأصل كلمتان رسمهما هكذا : في الذكر ، ويبدو أن الناسخ ضرب  
عليها بخط رفيع يشير إلى شطبها .

### صفة الفدوش :

هذا يعمل من العجين ، وهو ثلاثة أنواع : منه المستطيل الشكل على هيئة القمح ؛ ومنه المستدير على قدر حب الكزبرة ، ويسمى بيجاية وأحوازا بحميص ؛ ومنه ما يعمل رقاقاً في رقة الكاغيد<sup>(١)</sup> وهو من أطعمة النساء يطبخونه بالقرع والأبزار والدسم وهو من القطائف .  
وكيفية طبخ الفدوش مثل طبخ الأطرية .

### [ ٥٨ ظ ] صنعة طبخ الأطرية :

يؤخذ من أذنا ب اللحم وأليته وصدرته ودواته وما كان منها سميناً ، يقطع ويجعل في قدر بملح وبصلة وفلفل وكزبرة يابسة وزيت ، ويرفع على نار معتدلة ، ويطبخ حتى ينضج ثم يزال اللحم من القدر ويرفع ويصفى المرق ، ثم يرد إلى القدر ، ويضاف إليه من الزبد أو السمن الطرى أو الزيت العذب ، فإذا غلى جعل فيه من الأطرية قدر الكفاية ، وهو يغلى ، ويحرك برفق ، فإذا جف ماؤها وأخذت حقا أنزلت على النار ، وتترك قليلا ، وتفرغ في صحفة ، وتعدل حتى يقشع الدسم ، ثم يؤخذ ذلك اللحم إن شئت مطبوخاً كما هو ، أو مقلوفاً ، ويصفى على القصعة ، ويدق منه في الأطرية ، وينذر عليها قرفة وزنجبيل وتقدم ، وعلى هذا الصفة يصنع الأرز والفدوش .

### صنعة الأرز المطبوخ على الماء :

يؤخذ من الأرز المغسول بالماء الحار ، ويجعل في قدر ، ويصب عليه من اللبن الحليب الصريح حين حله ، ويجعل ذلك القدر في برمة نحاس فيها

(١) في الأصل : الكاكيد ، وكتب عليها الناسخ كلمة «كذا» ، والفالب أنها كما أثبتنا .



من الماء قدر نصفها أو أكثر قليلا ، وتجعل البرمة على نار والقدر بالأرز واللبن فيها مُهْنَدَمًا ، لثلا يميل ، محجوبًا من النار ، ويترك يطبخ دون تحريك ، فإذا جف اللبن زيد لبن آخر هكذا ، حتى ينحل الأرز وينضج ، ويضاف إليه زبد طرى يطبخ معه ، فإذا نضج الأرز وانحل أنزل القدر وعرك بالمفرقة حتى ينحل ، حينئذ يصب في قصعة ، ويعدل ، ويذر عليه سكر مسحوق وقرفة وزبد ، ويستعمل ، وعلى هذا الصفة يطبخ الأطريا والقدوش وتريد اللبن .

#### صفة تريد اللبن :

يؤخذ من اللبن الحليب الغنى ، فإنه لا يتهيأ إلا بلبن الغنى السخن ساعة حله ، ويوضع في قدر نظيفة على نار معتدلة ، ويحرك برفق قليلا قليلا ، ويضاف إليه زبد طرى ، ويدام تحريكه حتى يخنث وتعلوه رغوة بيضاء ، حينئذ يجعل فيه الفتات المفتت دقا في غاية الدقة ، من الرغف الرقاق المصنوعة من السميد أو الدرملج المعجونة بالخير المعتدل ، وتترك حتى تتشرب وتكمل ، ثم تصب في قصعة ، ويعمل في وسطها حفرة عميقة بالزبد الطرى ، ويذر عليها سكر كثير وقرفة ، ويستعمل .

#### عمل الملهية :

[ ٥٩ و ] ذكر أن بعض طبأخي الفرس اتصلت منزلته بالملهب بن أبي صفرة ، وأنه تقدم إليه ليصلح له لونا طيبا ليمتحنه ، فأصلح له هذا اللون وقدمه إليه ، فاستطابه ، فسمى بالملهية .

صفتها : يؤخذ من لحم الخروف السمين أربعة أرطال ، فتقطع وتجعل في قدر ، ويصب عليه من الزيت أربعة أواق ومن الملح درهمان وقطعة دارصيني وخولنجاف وبصل مقطع ، ومن الكافور ما يكفيها ، ويطبخ حتى يقارب

النضج ، ثم ينزل ويخرج اللحم ، ويجعل في الماء ، ثم يؤخذ من شحم  
الخروف ويقطع بالسكين تقطيع البقل ، ثم يؤخذ قدر نظيفة ، فتجعل أسفله  
طاق<sup>(١)</sup> شحم ، ثم يجعل فوقه طاق<sup>(١)</sup> من اللحم المطبوخ ، وطاق<sup>(١)</sup> رقاق مقطع  
مثرود ، فلا يزال يفعل ذلك طاق لحم وطاق شحم وطاق رقاق حتى تفرغ ،  
ثم يصب عليه من اللبن الحليب مقدار ما يغطي الرقاق ، ثم يضاف إليه من  
السكر المسحوق مقدار ما تظهر حلاوته في الجميع ، ثم يؤخذ عشرون بيضة ،  
وتضرب حتى تختلط ، وتجعل في القدر على اللحم والرقاق ، ولا تزال تميله  
لكل جهة وتسقيه حتى يتداخل اللبن في جميع ما فيه ، فإذا طلع اللبن فوقها  
يجعل في تنور حار ، ويغلق عليه ، ويترك حتى يأخذ حقه ، ثم يخرج ويقلب  
في إناء مليح ، ويقدم .

#### صفة نوع ثريد من المطرى الإفريقى :

يؤخذ من السميد الطيب الجلال ، ويقسم على ثلاثة أثلاث ، يترك الثلث  
منها بناحية ، ويعجن الثلثان عجناً جيداً ، ويصنع منه [أو] تمد رقاق وتدهن ،  
ويذر عليها من ذلك السميد الباقي ، ويطوى عليه وتلف ، ثم تمد ثانية ،  
وتدهن ، ويذر عليها السميد ويطوى مثل المورقة ، يفعل بها ذلك مرات حتى  
يفرغ الثلث الباقي من السميد ، ثم تدخل الفرن وتترك لتعقد ، وتخرج رطبة ، ولا  
يبالغ ، وإن شئت طبخت الرغائف في الدار في طاجن ، ثم يفتت ، ويصنع  
منها ثريد مثل الفطيرى ، إما باللبن الحليب مثل ثريد اللبن ، فيؤكل بالزبد  
والسكر ، أو في مرق الدجاج أو غيره من اللحم ، ويجعل عليه من اللحم  
المقلو والدسم الكثير ، ويذر عليه قرقة ويقدم .

(١) في الأصل : ساق ، ولعله وهم من الناسخ .

### كيفية طبخ الأرز ببلاد المشرق :

[ ٥٩ ظ ] يؤخذ من الأرز المغسول بالماء الحار ، ويجعل في قدر ، ويجعل معه من اللحم الغنى السمين من صدره وأذنايه ودوارته وشحمه وعظام الفخذ ، ويصب عليه من الماء ما يغمره وزيادة ، ومن الملح قدر الكفاية ، ويبست في الفرن ، ويخرج غدوة وهو قد انحل ، فيصب في قصعة ، ويذر عليها قرفة وسنبل وزنجبيل وسكر مسحوق ، وقد يطبخ في الدار باللبن الحليب فهو أبلغ وألذ .

### المتونة :

تصنع في بلاد الأندلس والمغرب ؛ تصنع من جميع الطير مثل الدجاج والأوز والخصيان السمان منها ، وفراخ الحمام وغيرها ، يؤخذ ما حضر منها منظفة مشقوقة الصدور ، ويطبخ نصف طبخها تغايا بيضاء ، ثم تخرج من الفرن ، وتحكم في السفود وتدهن بالمرقة المذكورة في الشواء ، ويدار السفود بها على نار لحم معتدلة قليلا قليلا برفق حتى تنضج وتحمر ، وتترك بناحية ؛ ومن الناس من يعملها مقلوة ، وتمرغ بعد قليها في تلك المرقة والثوم المدقوق مع اللوز والجوز ، ثم تصنع لها رغف رفاق من الدرملك محكمة الصنعة ، فإذا نضجت فُتَّتْ فيها تفتيتا كبيرا على قدر الدينار ، ثم يصفى من مرق الدجاج ، ويرد القدر على نار معتدلة ، ويضاف إليه زيت كثير وفلفل وكون ، فإذا غلى القدر أنزل وجعل فيه من اللوم المدقوق مع الجوز واللوز والجبن المحكوك بالإسكلفاج<sup>(١)</sup> وسقى به تلك الفتات المفتنة ، ثم تؤخذ الدجاجة المشوية ، وتوضع عليها فوق القصعة ، وقد بركت ومرغت في ذلك المرق ، وتنجم بالبيض

(١) ورد في الأصل فوق هذا اللفظ : كذا ، وفي الحاشية أمامه : بالإسفاناج .

والزيتون واللوز المقسوم ، ويذر عليها من الجبن المحكوك والقرفة ، وينعطي بورك الإسفريا المصنوعة بالبيض .

#### المطك والمقلو :

هما طعامان كان يستعملهما الغنّامة ببادية قرطبة ، وهما قويان غليظان بطيئا المضم كثيرا الغذاء .

#### صفة المطك :

يؤخذ كبش فتى سمين جداً ، فينظف ويقطع لحمه قطعاً كبيراً ، ويجعل في البرمة ، ويضاف إليه فلفل وبصلة وزيت وكزبرة ، ويطبخ حتى ينضج اللحم ، ثم يخرج ويترك بناحية ، ويصفى المرق من عظامه ، ويرد على نار هادئة ، فإذا غلى جعل فيه فتات فتت من رغف رقاق ، قد صنعت من عجين الدرمل ، وأضيف إليه من الجبن الرطب المعروك قدر الفتات ، [ ٠٦ و ] ويطك بالمعرفة حتى يصير جسداً واحداً ، فإن جف مرقه سقى باللبن الحليب ، وترك حتى يقشع زبد ، ثم يرد لحمه إليه الذي أخرج عنه ، فإذا التأم الجميع أنزل عن النار وترك قليلا ، واستعمل .

#### صفة المقلو :

يؤخذ خروف مريم سمين جداً ، يقطع ويجعل في برمة ، ويطبخ قليلا ، ثم يسقى باللبن الحليب الطرى ، ويترك حتى ينضج ، ثم يجعل معه الجبن الرطب البقرى والغنى منه وزبد كثير ، ويطبخ حتى يلتئم بعضه ببعض ، وينتقى حتى يشبع دسمه .

ثريد يصنع بالدجاج المسمنة أو الخصيان من الديوك المملوطة المسمنة :

يؤخذ ما شئت منها ، يقطع ويجعل في قدر بملح وبصلة وفلفل وكزبرة يابسة وكمون وزعفران وزيت وخل ثقيف ، ويرفع على النار ، فإذا قارب النضج جعل فيه من عيون البقر المنقوع في الخل ، ومن اللفت المقطع قطعاً كبيراً المصلوق بناحية ، ويتم طبخه ، فإذا كمل نضجه أنزل وسقى به ثريد مفتت من خبز مختمر قد أحكم عجنه من سميد طيب ، وترك يشرب ويأخذ حقه من المرق ، ويستعمل ، فإنه مبارك .

ثريدة بماء الحصى والفراخ والجبن والزيتون طيبة للصائم :

يصلق الحصى فيما يغمره من الماء سلقاً جيداً حتى تخرج قوته في الماء ، ثم يصفى ويرى بالحصى ، ويؤخذ ماؤه ويرد للقدر ، ويطرح عليه ثلاثة من فراخ الحمام السمان النواض منقطة صحاحاً ، ومن الزيت الطيب ثلث رطل ، وفلفل وكزبرة يابسة وقطعة بصلة ويسير كمون وقليل ملح ، فإذا نضجت الفراخ أنزل القدر على الرضف ، وقص فيه خمسة من البيض ، ثم يثر من الخبز النقي قدر الكفاية ، ويسقى بالمرقة حتى يروى ، ويجعل في وسطه الفراخ ، ويصف حوالها البيض والزيتون والجبن الرطب وتقدم ، فإنها طيبة للصائم .

صفة ثريد مسقى بدسم الدجاج المسمنة عشرة :

يترك منها واحدة وتجعل التسعة مقطعة في قدر جديدة ، وتطبخ بما تحتاج إليه من الزيت والتوابل حتى تنضج وتنحل ويتزلم لحمها ، ثم ينزل القدر عن النار ويصفى منها دسم الدجاج دون لحم ، ويرد للقدر مع الدجاجة العاشرة الباقية ويضاف إليها من الفلفل والدارصيني وما تحتاج من بقية التوابل ،

[٦٠ ظ] وتطبخ في ذلك الدسم حتى تنضج ، وينزل القدر ويستقى به تريد قد فتت من خبز الدرمل المختمر ، ويعاد سقيه حتى يأخذ الثريد حقه ، ثم تجعل الدجاجة العاشرة فوقه ، ويترك ساعة ويستعمل .

### صفة الأرز المحلول بالسكر :

يقسل من الأرز ما شئت ، ويطبخ على جرى العادة ، ثم ينزل على الرضف ، ويترك ساعة ، فإذا نضج وانحل دعك بمفرقة كبيرة حتى ينحل ، ولا يبقى للحب أثر ، ثم يغلف بالسكر الأبيض المصرى المسحوق ، ويعرك به عركاً بليفاً ، ويزاد السكر ساعة بعد ساعة ، حتى تغلب حلاوته ويصير كأنه فنيذ محلول ، ثم يصب في صحفة ، وتعمل في وسطه حفرة تملأ بزبد طرى أو بدهن اللوز الحلو الطرى ، وإن طبخ باللبن الحليب عوضاً من الماء كان ألد وأطيب .

### ذكر الهريسة بحسب أصنافها

الهريسة حارة رطبة كثيرة الغذاء ، مقوية مخصبة للأبدان اليابسة النحيفة ، مكثرة للدم والتي زائدة في الجماع لكن بشرط هضمها وجودة استمرائها ، فإذا انهضمت هضمًا جيداً فهي صالحة لمن يريد أن يقوى بدنه ويخصب جسمه بعد أن...<sup>(١)</sup> سالماً من الحمى وغلظ الأحشاء ، جيدة للنحفاء ولأصحاب المعد القوية اليابسة ، لا سيما إن كان فيها سلاسة ولين ، ولا تكون شديدة العقد ، فإن السلسلة اللينة منها أسرع انحداراً وضربها بالدسم مسا رطبها<sup>(٢)</sup> ويعين على

(١) وضع الناسخ هنا إحالة على الهامش مشيراً إلى شيء ساقط من النص ، ولم نجد في الحاشية شيئاً .

(٢) كتب الناسخ هنا في الحاشية : كذا .

إزلاقها عن المعدة ؛ وما يعين على هضمها أن يؤكل عليها من المرى النقيع والدارصيني المسحوق ، وأن تؤكل وحدها ولا يخلط بها غيرها من الأغذية ، فتكون أحسن غذاء وأجود استمراء وأسرع هضما ، وقد جرت عادة الناس واتفقوا على أكل الهريسة بالمعجين المقلو بالزيت ، وذلك مما يزيد في غلظها وبطء هضمها وتوليدها للسدد ، فإن جميع ما يقلى من المعجين بالدم مسدد مضر بالكبد ، ولذلك صارت الزلاية وهي الإسفنج شر ما يؤكل ، فإنها مع تسديدها وبطء هضمها تكتسب من القلى كبريتية ، فيكون أضرارها أكثر من نفعها ، وكما أن الرفيس يستعمل من الحنطة والدم فكذلك الهريسة ، فيها مع لحمها ودهنها ما لا تحتاج [ ٦١ و ] إلى حنطة أخرى غيرها ، فأكل الهريسة وحدها أوفق وأسرع هضما وأقل ضرراً على كل حال .

ومن صنوف الهريسة أن منها ما يتخذ من لحم العجل السمين منه ، أو من لحم الثنى من الضأن ، أو من لحم صدور الأوز أو أخاذاها ، ولحم صدور الدجاج وأخاذاها ؛ وكل صنف من هذه له طعم ومذاق ليس هو لغيره ، وكذلك له قوة غير قوة غيره ، ومن شروط الهريسة أن تكون لذيدة الطعم قليلة الملح ، مثل الرفيع بأنواعه ، فإنها لا تحتل أن تكون ظاهرة الملح ، ومن الناس من يستحسن الهريسة بكثرة اللحم ، ومنهم من يستحسنها معتدلة أوفق للأكل وأكثر استمراء ، واعتدالها أن يكون القمح ثلثين واللحم ثلثاً .

#### كيفية عملها :

يؤخذ من القمح الطيب ، ويبل بالماء ، ثم يدق في مهراس من عود أو حجر حتى يتبرأ قشره ، ثم ينفض ويجعل لبابه في القدر مع اللحم الأحمر المنقى ، ويغمر بالماء العذب الكثير ، ويجعل على نار قوية حتى ينحل اللحم ، ثم يعرك بالركشاب عركاً قوياً حتى يمتزج ويتداخل بعضه ببعض ، ثم يصب عليها ما

يفمرها من الشحم الطرى المذاب ، ويضرب به ضرباً جيداً حتى يداخلها ، فإذا ظهر الشحم يقشع منها ما يعلوها وتصب في قصعة وتغمر بالشحم المذاب وينذر عليها قرفة مسحوقة وتستعمل كيف شئت .

### المريسة من الأرز :

يفسل من الأرز قدر الحاجة ، ويترك يوماً فيا يفمره من الماء ، ثم يجعل في قدر ، ويضاف إليه ما يكفيه من لحم صدور الدجاج أو لحم الغنم الفتى منه ، ويفمر بالماء ويطبخ ، فإذا انحل الجميع عركاً بليغاً حتى يختلط ويستوى ، ويجعل في قصعة ، ويصب عليه من شحم الغنم المذاب ، وينذر عليه قرفة ، ويستعمل . وقد تعمل هذه المريسة في الفرن ، وذلك بأن تغمر بالماء الكثير ، ويحكم غطاء القدر بالوصل ويبيت في الفرن ، ثم يخرج ويعرك ، ويستعمل بشحم الضأن .

### صفة المريسة المصنوعة بفتات خبز الدرمك عوضاً من القمح :

يؤخذ من فتات خبز الدرمك أو خبز السميد ، ويحك حتى يصير جريشاً على قدر القمح أو أكبر قليلاً ، وينشر للشمس حتى يجف ، ويرفع لوقت الحاجة إليه ثم يؤخذ من لحم الفخذ والسن من الغنم فإن المريسة لا تنهياً إلا بلحم الغنم وشحمه [٦١ ظ] ويجعل في قدر بماء كثير ، ويطبخ حتى ينحل اللحم ويدخل إليه الخطاف وينثر ، ثم يضاف إليه قدر الحاجة من الفتات المعد المذكور ويترك ساعة حتى ينحل ، ويعرك ليمتزج ويصير جسداً واحداً ، ويستعمل بشحم الغنم المذاب ، وينذر عليه قرفة حسب ما ذكر .



### صفة ثريد الشبات :

يعمل شبات من دقيق الدرمك معجونة بالخير ، ويطبخ على ملة في الدار أو في تنور على نار لينة هادية ، ولا يبالغ في نضجها ، ثم تؤخذ دجاجة سمينة فتصلق ، ثم تحشى بحشو مصنوع من حشاها ، ولحم مدقوق ، وبيض مضروب ، وفلفل وكزبرة وبصلة وزيت ، ويضاف إليها بنادق من لحم ، وتطبخ حتى تنضج ويفقص فيها من البيض ، وتقدر المرقعة بقدر ما يسقى الشبات ، ثم تصب المرقعة عليها وتزين بالبنادق وتنجم بمحاج البيض ، وتجعل الدجاجة المحشوة فوقها ، ويصب عليها الزيت المذاب المنزوع الرغبة ، وتقدم .  
قد يعمل من القمح ألوان تشهى وتستطاب ويلتذها كل الناس ، لا سيما في الأشتية والأيام الباردة .

### جشيشة ملوكية تغذو غذاء صالحاً :

يؤخذ من القمح الرزين فينقى ويطحن في طاحونة اليد حتى يخرج جشيشاً ، ثم ينفص من نخالته ويؤخذ منه قدر فيجعل في برمة ، ويصب عليه من الماء غمره ، ويطبخ ، فإذا نقص الماء عنه فيعاد<sup>(١)</sup> بلبن حليب سرّة بعد مرة ، فإذا نضج عدل بلحم قليل ، وصب عليها من دسم الدجاج المطبوخة ، ويعاد عليها الدسم ، وتكون رقيقة بمقدار ما يمكن حسوه ، ثم يحسى فإنه طيب .

### جشيشة طيبة تسمن النساء والرجال المهازيل :

يؤخذ من القمح المجشش ومن الأرز كذلك ومن الحصى والتابل مقشرة مفسولة من كل واحد كف ، فتجعل في قدر ، وتغمر بالماء ، وتطبخ حتى يتكامل

(١) كذا في الأصل ، وربما كانت « فيللك » .

نضجها ، وتعدل بالملح القليل ، وتكون رقيقة كالخساء ، ثم يضاف إليها من الزبد الطرى ومن دسم شحم الكلى ومن أمراق اللحم الفتى السمين ، وتحسى ، فإنها تزيد فى القوة زيادةً عظيمة .

#### عصيدة تقوى وتغذو غذاء كثيراً وتسمن :

يؤخذ من العسل المصفى المنزوع الرغوة رطلان ، ويضاف إليه زيت وسمن طرى من كل واحد ربع رطل ، ويرفع على نار لينة ، فإذا غلى جعل فيه من لباب [ ٦٢ و ] الخبز الصافى الختمر المحكوك قدر الكفاية ، ولوز مقشر مدقوق ، ومحاح عشر بيضات ، ويحرك ولا يغفل فى تحريكه حتى يقشع زيت ، ويلتئم وينعقد ، ثم ينزل ويترك حتى يبرد ، ويستعمل مثل العصيدة بعد ما يذر عليه من السكر المسحوق وما أردت من أنواع الدسم والأدهان .

#### عصيدة مجششة تغذو وتسمن :

يؤخذ من القمح المجشش المذكور ويصب عليه غمره ماء ، ويطبخ حتى يجف الماء ، ثم يسقى باللبن الحليب ، ويحرك حتى ينضج ، ثم يضاف إليه عسل منزوع الرغوة ، ومن دسم اللحم المطبوخ مع شحمه ، ويعاد عليه مرات حتى يعتدل ، ثم تلقى عليه زبدًا طرياً وسكراً مدقوقاً وفينداً أبيض وقرقة مسحوقة ، ويقدم ، فإنه لون طيب .

## ذكر أنواع الرفيس وأطعمة الحبز والحلاوة وما شاكل ذلك

صفة عمل الجودابة وتسمى أم الفرج وهو طعام مشرق :

يؤخذ من شحم الكلى من الغنم أو المزر السمين المتقى من أغشيته وعروقه ،  
ويدق في مهراس من حجر أو عود دقاً ناعماً حتى يصير مثل الدماغ ، ثم  
تؤخذ قدر جديدة ، ويعرك ذلك الشحم باليد ، ويطلّى به داخل القدر كله  
قعرأ وجوانب حتى يكون عليها غلظ الاصبع ، ثم يؤخذ من الرقاق المصنوع على  
المرأة<sup>(١)</sup> رغفاً صحاحاً غير متناثرة ، وعملها أن يعجن العجين من الدرمك ويحكم  
عركه على صفة المشهدة لثلاثاً يتلبذ فيه غرابه<sup>(٢)</sup> ويحل بالماء شيئاً بعد شيء حتى  
يصير في رقة الحسو ، ثم تحشى مرأة<sup>(١)</sup> هندية على نار خفم معتدلة ، فإذا  
حمت مسكت على جفنة العجين مبللة ، وصب عليها بالكأس حتى يعم جميعها ،  
ويعاد العجين إلى الجفنة وقد علق بالمرأة غلالة رقيقة ، فذلك هو الرقاق وهي  
الكنافة ، وتنفض على منديل فتخرج مستديرة على شكل المرأة ، ثم يصب  
من العجين كما فعل أولاً حتى يجتمع منه قدر الحاجة ، ثم يؤخذ من الدجاج  
السمان الفتية تنظف وتشق صدورها ، وتجعل في قدر كما هي صحاحاً ، ويضاف  
إليها ملح وزيت وفلفل وقرفة وسنبل ، وترفع على النار ، وتطبخ حتى تنضج ،  
فإذا جف مرقها أخذ [ ٦٢ ظ ] من تلك الرقاق اثنان ، وجعلت في قعر البرام  
المعد المطلّى بالشحم ، وعلق منها أيضاً مع جوانب القدر ، وينذر على تلك

(١) ورد في الأصل فوق هذا اللفظ «كذا» .

(٢) كذا في الأصل .

الرقاق من السكر المجروش واللوز المقشر والسنبل والدارصيني والقرنفل قدر غرفة ويقطر عليه من الزيت العذب قدر جيد ، ويرش على ذلك كله بماء الورد قد حل فيه شيء من مسك وكافور قدر ما يتندى به السكر ، ثم يفرش على ذلك رقاقتان أيضاً ، ويذر عليهما كما فعل بالأولى من السكر واللوز والعقاقير والزيت ، وترش بماء الورد ، ثم تفرش رقاق أخرى يفعل بها ذلك ، كذلك إلى نصف القدر ، ثم تؤخذ تلك الدجاج المطبوخة المدة ، وقد حكت بزعفران محلول بماء الورد ، وتصنف في وسط القدر على الرقاق ، ثم تغطى بالرقاق أيضاً ، ويذر عليها السكر واللوز والأفاويه مثل ما تقدم ، ولا يزال يفعل ذلك إلى أن يملأ القدر ، وتبقى تلك الدجاج مدفونة في وسطها ، فإذا كملت ذر عليها سكر كثير وصب عليها من الزيت وماء ورد ، وغطيت بتلك الرقاق المعلقة مع الجوانب ، وغطيت القدر بغطاء محكم موصول بالعجين ، يدخل الفرن في اعتدال من الحرارة ، ويترك فيه قدر ما يطبخ قدر بملح ، ثم يخرج ، ويفض ختامه ، فتتم رائحة عطرة ، ويزال الرقاق المغطى به إن كان قد ناله النار ، وكذلك ما لصق بجوانب القدر ، ثم تكب كما هي في جفنة ، وتقدم فهي غاية في طيب الطعم وذكاء الرائحة ، وهو طعام غريب فائق الصنعة من أطعمة الملوك ، محمود الغذاء ، حسن التركيب .

#### صفة الجودابة الساذجة :

يؤخذ من اللوز والسكر أجزاء سواء ، فتدق ويضاف إليها سنبل وقرفة وقرنفل وخولنجان وشيء من زعفران ، كل ذلك مسحوق ، ثم يؤخذ قدر جديدة ويطل قعرها وجوانبها بالشحم المذاب المرطب كما تقدم ، ثم يفرش في قعر القدر من الكنافة المورقة ويوقف معها مع جوانب القدر ، ثم يذر عليها غرفة من ذلك السكر واللوز والعقاقير ، ويرش بشيء من ماء الورد قد حل

فيه شيء من كافور ، ثم يعمل عليه رقاقة ، وينذر عليها غرفة أخرى ، ثم رقاقة وغرفة ، حتى يبقى من القدر الربع أو أقل ، ويفقص عليها في كل مرة [٦٣ و] من البيض الكفاية ، ثم يغطى بالزيت حتى يملوها ، ثم يغطى بالرقاق ، ويطبخ القدر بالمعجن ، ويدخل الفرن في اعتدال من الحرارة ، ويترك حتى يكمل ، ويصب في قصعة ، ويستعمل ، وقد يصب عليها ، ويسقى في القصعة من شراب الورد وشراب الجلابة ، فهي طيبة لذينة على كل وجه .

#### جودابة نافعة للبرد وتقوى الجماع :

يؤخذ من لب الجوز المقشر واللوز المقشر والبندق ولب الصنوبر والفسق من كله شيء ربع رطل ، تدق في هاون الخشب أو الحجر حتى تصير مثل السويق ، ويضاف إليه من لباب خبز السميد ثلثا رطل ومن لحم السن من الضأن المدقوق المنقى من عروقه رطلان ، ويفقص عليه خمس عشرة بيضة ، ويضرب الجميع ، وقد أضيف إليه من الزنجبيل والخلونجان والفلفل والقرنفل والدارصيني من كل واحد جزء ، ودرهم مصطكي وزعفران من كل واحد نصف درهم ، ومن الزيت الطيب نصف أوقية ، يجعل الجميع في قدر جديدة ، ويصب عليه من اللبن الحليب رطل ونصف ، ويدلى في التنور ، ويغلق التنور ، ويترك حتى ينضج يعقد<sup>(١)</sup> ويأخذ حقه ، ويخرج ، وينثر عليه سكر مسحوق ، ويقدم .

#### عمل الكنافة :

يؤخذ من هذه الرقاق المتقدمة الذكر والصنعة ، ويقرض بمقراض على قدر ورق الورد الكبير ، ثم يؤخذ قدر وطنجير ، ويحمل فيه من الزيت العذب

(١) في الأصل : يمد ، وفوقها كلمة كذا ، ولعلها كما أثبتنا .

قدر ما يغمر الرقاق المقروض ، ويترك يفل حتى يشرب الزيت ويقشع منه ، حينئذ يصب عليه من العسل المصفى المزوع الرغوة ما يغمره ، ويرش عليه بماء ورد قد حل فيه شيء من كافور ، ويحرك برفق لثلا يلتصق في قعر الطنجير ، ثم ينذر عليه سكر مسحوق ويحرك ، فإذا التأم أنزل عن النار ، وذر عليه سنبل وقرنفل وسكر مسحوق ولوز مقشر مقسوم وفانيد صحيح ، ويمسح بالمعفرة ، وهو يقلى ، والزيت يقشع منه كما يفعل المعسل . وأما أهل بجاية وإفريقية فيعملون هذه الكنافة بالزبد والسمن عوضاً من الزيت ، وبالزيت أطيب وأبقى .

#### عمل المسمنة وهي المورقة :

يؤخذ من السميد الصافي أو الدرمك ، ويعجن عجناً محكماً دون خمر ، ويسقى شيئاً بعد شيء ، ولا يمل من عركه ، [ ٦٣ ظ ] حتى ينحل ويأخذ حقه ، ويرطب بحيث تمد قطعة منه ولا تقطع ، ثم تجعل مقلاة جديدة على نار معتدلة ، فإذا حمت أخذت قطعة من ذلك العجين ومُدّها على رخامة أو لوح مدّاً رقيقاً ، واطلها بسمن مذاب أو زبد مسبوك على الماء ، ثم لفها كيف الحصير حتى تصير مثل جعبة ، ثم تفتلها وتضربها بكفك حتى تصير رغيفاً مستديراً رقيقاً ، وإن شئت طويتها أيضاً ، ثم تمدّها وتضربها بكفك ثانية حتى تصير مستديرة رقيقة ، حينئذ تضعها في المقلاة المحمية بعد ما تدهن المقلاة بالسمن ، وكلما جف سمنها سقيتها قليلاً قليلاً ، وتحولها حتى تعقد ، ثم تزيلها وتعمل غيرها ، حتى تم قدر حاجتك ، ثم تضربها بين كفك وترميها في زبد وعسل وهو يفل ، فإذا فترت ذر عليها سكر مسحوق وقدمها .

#### صفة الشبات بالشحم :

يعجن عجين من السميد الصافي بالخمر المعتدل ، ثم يسقى بالشحم المذاب

المرطب بالزيت ، ويعرك به عركاً جيداً ، حتى يتشربه المعجين ويسقى به مرة بعد مرة حتى يأخذ حقه من الشحم ، ويترك ساعة ، ثم يقرص منه رغائف رفاق إن شئت مورقة ، وتقل في مقلاة فيما يفرها من الشحم المذاب حتى تنضج ، ثم تخرج وتؤكل بالعسل .

### صفة الأرز المسل :

يؤخذ من الأرز وينقع فيما يفره من الماء العذب يوماً أو ليلة ثم يغسل ويرفع على النار في قدر أو طنجير ، ويطبخ بالماء أو باللبن الحليب ، ثم يضاف إليه من العسل المصفى المنزوع الرغوة أربعة أرطال أو خمسة ، ويطبخ برفق على نار لينة ، ويسقى طول طبخه باللبن الحليب حتى يلتف وينعقد ويصير معجوناً ، فيصب في قصعة ، ويمرر بمنقفة ، ويصنع في وسطه حفرة تملأ بالزبد الطرى المذاب ، ويذر عليه سكر مسحوق وقرقة ، ويستعمل .

### صفة المجبنة :

اعلم أن المجبنة لا تنهى من جبن واحد ، بل من الجبنين أعنى البقرى والغنمى ، لأنها إن عملت بجبن الغنم وحده تفتق ، فيخرج الجبن منها ويسيل ، وإن عملت بجبن البقر تشرك واستدار<sup>(١)</sup> وصار لحمة واحدة ولم تفتق أجزاءه ؛ والأصل في صنعها أن تمزج الجبنين فيكون من البقرى قدر الربع في ثلاثه أرباع من جبن الغنم ، ويعرك الجميع حتى [ ٦٤ و ] يلتئم بعض أجزائه ببعض<sup>(٢)</sup> فيعتدل بذلك ويتمسك ، ولا يسيل في المقلاة ، ولا يشتد أيضاً وينعقد ،

(١) في الأصل : واستدر .

(٢) مكان هذه الكلمات مقطوع في الأصل لا تبدو منه إلا بعض حروفه .

وإن احتاج إلى ترطيب رطب باللبن الحليب ، في حين حلبه ، ولا يكون الجبن طريا جدا بل شديدا دون . . . م قد ذهبت مائيته ، كذا يصنعه أهل بلادنا بغرب الأندلس مثل قرطبة وإشبيلية وشريش وغيرها من بلاد المغرب .

### كيفية عملها :

يعجن عجينا من الدرمك أو السميد بشيء من الخمر عجنا محكما ، ويسقى بالماء شيئا بعد شيء حتى ينحل ، وإن سقى باللبن الحليب عوض الماء كان أحسن ، ويسبر بحيث تجعله على كفك ، ويبسط ولا يكون في قوام عجين المشهدة ، بل أشد منه وأخف من عجين السمينة ، فإذا بدأ الخمر يداخله رفعت المقلات على النار بزيت كثير ، بحيث يتعدى ما يقلى فيه ، ثم تبل اليد بالماء ويقطع من العجين قطعة ، ويدفن في جوفها مثلها من ذلك الجبن المعروك ، ويعصر باليد ، فما خرج وفاض عن اليد فرضخ برفق ، ووضع في المقلادة والزيت يغلى ، فإذا احمرت رفعت بمخفاف حديد معد لذلك ، وتوضع على كف من حديد يشبه مصفى منصوب على المقلادة ، حتى يقطر زيتها ، ثم توضع في قصعة ، ويذر عليها سكر كثير وقرفة مسحوقة ؛ ومن الناس من يأكلها بالعسل أو بشراب الورد وهي أطيب ما يؤكل .

### صفة مجبنة بالبيض :

يفقص من البيض على العجين المذكور ، ويعرك به عوضا من الماء ، حتى ينحل ويصير كما ذكر ، ثم يعرك الجبن المذكور ، ويفقص أيضا عليه من البيض قدر ما يحتمل ، ويعرك بشيء من أنيسون ونافع ، ويعدل في قصعة ، ثم تبل اليد بالماء ويؤخذ منه ويحشى به العجين ، ويصنع ، مجبنة كما ذكر أولا ،



وتقلى على ما تقدم ، فتأتى عجينة لذيدة الطعم ؛ هذه كانت تصنع لأبى سعيد ابن جامع وأصحابه فكان يستحسنه ، وهي من استنباط موسى بن الحاج يعيش المحتسب بمراكش .

#### صفة المجبنة الثلاثة :

يؤخذ من عجين الدرملك أو السميد ومن الجبن الرطب والزبد من كل واحد جزء ، يفرك الجبن ويعجن الجميع باللبن الحليب عوضاً من الماء حتى يمتزج ولا يبقى للجبن أثر ، ويصير في قوام عجين الإسفنج ، ثم تصنع منه مجبنة ، وتقلى في الزيت [٦٤ ظ] العذب على ما تقدم ، وتستعمل كيف شئت .

#### صفة المجبنة بالسميد :

يؤخذ من عجين السميد ومن اللوز المقشر المدقوق والزبد والجبن الرطب والبيض من كل واحد قدر يعجن الجميع ، ويسقى باللبن الحليب حتى يعقد ، ويصنع من ذلك مجبنة .

#### صفة المجبنة القرنية وتسمى عندنا بالطليطلية :

يعجن عجين مثل عجين المسنة ، ويورق منه قرصة ، ثم تمد ويحمل في وسطها من الجبن المعروك قدر الكفاية ، وتطوى أطراف القرصة ، وتضم على الجبن من كل جهة ، ويترك على وجهها موضع صغير على قدر الدينار يظهر الجبن منه ، ويذر عليه شيء من الأيسون ، ثم تدخل الفرن على لوح وتترك حتى تنضج ، وتخرج ، ويستعمل كيف شئت .

صفة قرصة تصنع بالشحم :

يعجن عجين من السميد مثل عجين المسنة ، ويؤخذ منه قطعة ، وتمد على لوح أو رخامة وتورق بالشحم المذاب ، ويكون عجنها بالخير ، ويضم أطرافها على ما تقدم في ذكر المسنة ، وتصنع على قعر الطاجن ، ويجعل عليه الرغيف المورق ، ويرمى عليه قطع من الشحم بحيث يطبخ فيه ولا يجف ، ويدخل الفرن ويترك حتى يحمر أعلاه ، ثم يخرج ويثقب ويصب عليه من العسل المنزوع الرغوة ، ويقدم .

صفة الفيجاطة تصنع بالأندلس وتسمى سبع بطون :

يؤخذ من الجبن الرطب الطرى ، ويدعك باليد ، ثم يؤخذ طاجن من حنم يكون عميقاً مجوفاً ، ويجعل في قعره رغيف من الرقاق المصنوعة مثل الكنافة ، ويجعل على الرقاقة من ذلك الجبن ، ورغيف ، هكذا حتى يبقى من الطاجن قدر ربه أو ثلثه ، ويصب عليه من الزيت العذب ، ويدخل الفرن ، ويترك قليلاً ، ثم يخرج ويسقى باللبن الحليب ، ويرد للفرن قليلاً أيضاً ، ويخرج ويسقى باللبن الحليب ، ويرد للفرن ، هكذا حتى يقشع الحليب والدم منه ، ويترك حتى يحمر وجهه ويصير مسكياً ، ثم يخرج ويصب عليه من العسل المنزوع الرغوة أو من شراب الورد ؛ ومن الناس من يذر عليه من السكر المسحوق والأفاويه ، ومنهم من يتركه كذلك .

صفة المشهدة وهي المثقبة :

المشهدة أطيب [٦٥ و] أنواع الرفايس كلها وأخفها وأسرع هضماً وأجود استمراء ، لما دخلها من الخير والعرك الشديد الكثير ؛ يؤخذ من السميد الطيب ،

ويعجن بالخير ، ويسقى بالماء قليلا قليلا شيئا بعد شيء حتى ينحل ويصير مثل حسو خائر ، بحيث يلقى في المقلاة ، فينبسط عليها ، ويغلى ويترك قليلا ، ثم تعاد إليه الخدمة حتى يكمل عجنه ويختمر ، وتراه قد علتة نفاخات ، ثم تركب مقلاة حتم على نار قوية ، أو مقلاة حديد على نار معتدلة ، فإذا حتم مسح عليها بخرقه مغموسة في سمن طرى أو زيت ، وأخذ من ذلك العجين بكأس وصب في وسطها على قدر المراد من كبرها أو صغرها ، وكب عليها أيضا غضار حتى تنضج ، وتنقب ، ولا تزال تدهن المقلاة وتصب العجين حتى يتم ، ثم يذاب زبد طرى وعسل مصفى ، ويصب عليها في جفنة ، وتترك ساعة حتى تأخذ حقا منه ، ويذر عليها سكر مسحوق ، وتقدم . ومن الناس من يضيف إلى هذا العجين من البيض قدر الحاجة .

#### صفة المركبة وهو طعام يصنع بقطر قسنطينة وتسمى الكتامية :

يعجن من السميد عجين محكم على نحو عجين الإسفنج بالخير ، ويقص فيه من البيض ما أمكن ، ويعرك به العجين حتى يربط ، ثم تركب مقلاة حتم على نار قوية ، فإذا حتم دهنت بسمن أو زيت ، وجعل فيها من ذلك العجين رغيف رقيق ، فإذا نضج الرغيف حول ، وأخذ من العجين في الكف وطلّى به وجه الرغيف ، ثم يحول الوجه المطلّى بالعجين إلى المقلاة ، ويرد أسفلها أعلاها ، ويطلّى بالعجين أيضا ، ثم يقلب ويطلّى ، ولا تزال تطلّى بالعجين وتقلب في الطاجن ، وهي تتركم وتعلوا حتى تصير قرصة كبيرة عالية ، ثم تدار في الطاجن على حرفها حتى تنضج من جوانبها ، فإذا كملت على قدر المراد جعلت في قصعة ، وتنقب ثقباً كثيرة بعود ، وصب عليها زبد مذاب وعسل كثير قدر ما يضرها ، وتقدم .

### صفة المركبة المورقة بالتمر :

يؤخذ من العجين الموصوف في المركبة الكتامية ، ويصنع منه رغيف رقيق في الطاجن الحصى ، فإذا نضج قلب وجعل عليه من التمر المنقى المدقوق المدعوك باليد المربط بالزيت ، [ ٦٥ ظ ] ويمس بالكف ، ثم يجعل عليه رغيف آخر ، ويقلب عليه من ذلك ، ثم رغيف ، وتعاود ذلك حتى يطلع منه ما أحببت . فإذا نضجت من كل جهة جمعت في قصعة ، وصب عليها زيت مسخن وعسل منزوع الرغوة ، وهي من استعمال أهل إفريقية .

ينبغي أن يعلم أن من شروط الرفيس بأنواعها أن يكون عجينه من السميد الصافي بالخمير المعتدل ، وأن يكون ملحه قليلاً جداً حتى لا يظهر فيه شيء من طعم الملح ، ويكون زبده مغلياً مصفى ، وعسله منزوع الرغوة ، وإن كان بالزيت فيكون زيتته مسخناً ، حتى لا يبقى فيه شيء من طعم الزيت النقي ، ويخبز في التنور ليكون خبزه رطباً مفتوح المسام ، وداخله منفوشاً ، فإذا رفس كان رفيسه رخواً متخلخلاً ، ويرفس بالدم فيكون ألد وأعذب وأسرع انضماماً ، وإن عمل الرفيس من القطير كان خبزه عجيماً ورفيسه ملزماً مكتنزاً لا يداخله دسم ، مثل رفيس البربر أو رفيس السوق ، ولا يصلح إلا لأهل الكد والتعب أو لعلف الدجاج .

### رفيس ملوكى :

يؤخذ من اللوز الحلو المقشر من قشريه ، ويدق حتى يصير مثل العجين ، ويضاف إليه مثله من دقيق الدرمك ، ويعجن بالبيض بدلاً من الماء عجناً بليغاً محكماً ، ويرش بشيء من ماء الورد قد حل فيه يسير كافور ، ثم يصنع منه قرص رقاق ، وتطبخ في مقلاة حتم على نار لينة حتى تعقد ، ولا يبالغ في

طبخها ، ثم ترفس بدهن اللوز الطرى أو بالزبد الطرى المذاب المصفى ، وتصنع قرصة وتوضع فى قصعة كأنها جامة من السكر ، ويصب عليها من دهن اللوز الطرى حين استخراجها ، أو من الزبد الطرى المذاب المصفى ومن شراب الورد .

### رئيس طيب ملوكى :

يؤخذ من الدرملك أو السميد ، ويحل ويمجن باللبن الحليب والبيض والخمير ، ويعرك عركاً بليفاً حتى يتطاك عجينه ، يصنع منه رغف تطبخ فى الطابق ، ولا تترك كثيراً ، بل تخرج رطبة ، ويضاف إليها من اللوز المقشور المدقوق ومن السكر المسحوق ، وترفس رفسةً على صفة جامة السكر ، ويذر عليها من السكر المسحوق ، ويصب زبد طرى مذاب ، وتستعمل ، [٦٦ و] فإنها رطبة عذبة .

### صفة رئيس بالجبن الطرى :

يؤخذ من لباب الخبز المختمر الصافى عند خروجه من الفرن ، وترفس فتاته خاصةً دون قشره ، ويدعك بالكف مع مثله من الجبن الرطب الطرى دون ملح وشيء من زبد ، يصنع منه قرصة تجعل فى قصعة ، ويصب عليها من الزبد المذاب المصفى ومن العسل المنزوع الرغوة قدر الكفاية .

### رئيس مطبوخ بالجبن الطرى :

يؤخذ من الرغف المعجونة بالبيض فيفتت منها قدر الحاجة تفتيتاً دقاً فى غاية الرقة ، ويفرك من الجبن الطرى قبل أن يدخله الملح أكثر من الرغف قليلاً ، ويترك بناحية ، ثم يؤخذ طنجير ويجعل فيه من العسل قدر الكفاية ،

وينزع رغوته ويضاف إليه من الزيت العذب ، ثم يضاف إليه من ذلك الفتات والجن المذكور ، ويدام تحريكه بمغرفة قليلا قليلا برفق حتى يقشع منه الزيت ثم يصب في قصعة ويمس ويذر عليه سكر وقرفة مسحوقة .

### القرصة المصنوعة بالتمر من أطعمة أهل إفريقية :

يؤخذ من السميد الطيب ويعجن ويصنع منه رغف رقاق وتطبخ ، ولا تبلغ ، بل يبقى فيها رطوبة ، ثم تفتت تفتيتا دقا في الغاية ، ثم يرفع على نار معتدلة ، ويصب فيها من الزيت العذب الذي لا رائحة له ، ما <sup>(١)</sup> يغمر ما يلتقى فيه ، ثم يؤخذ من التمر الشداخ الطيب على قدر الفتات ، ومنهم من يجعل الشداخ أكثر من الفتات ، بعد ما ينقى من نواه وقطاميره ، ويدق في مهراس حتى يصير مثل مربب الورد ويجعل في الطنجير والزيت يغلى ، ويحرك بمغرفة ، فإذا انحل في الزيت ألقى عليه من ذلك الفتات شيء بعد شيء ، ويحرك حتى يلتئم ، ولا يفرق بين الفتات والتمر ، ويصير لجة واحدة كالمعجون حينئذ ينزل عن النار والزيت يقشع منه ، ويترك ساعة ، ثم يذر عليه قرفة وسنبل وقرنفل وزنجبيل وخولجان قدر الكفاية ، ويحرك بالمغرفة حتى تحالطه العقاقير ، وتصب في قصعة ، وتعدل قرصة وتملس ، ويعمل في وسطها حفرة تملأ من ذلك الزبد الذي طبخ فيه ، ويذر عليه سكر وسنبل وقرنفل ، ويغرس فيه لوز مقسوم وفانيد ، ويقدم ؛ وتبقى على هذه الصفة مدة من أيام كثيرة [ ٦٦ ظ ] ولا تفسد ولا تتغير .

### القرصة التونسية على صفة أخرى :

يؤخذ من السميد ويؤلى بالزيت العذب ، ويعجن مثل عجينة الكعك ،

(١) في الأصل : قد ، ولعل الصواب ما أثبتنا .

ويكثر فيه من الزيت ، ويصنع منه قرص حسن مثل جامات السكر أو أقل منها ، وتدخل الفرن ، ولا تبالغ في الطبخ ، ثم تخرج وتفرك في قصعة ، وتحك بالكف حتى تعود مثل السميد ، ويجوز من الغربال ، وتترك بناحية ، ثم يؤخذ من التمر الشداح منقى من نواه وقطاميره ، ويدق حتى يصير معجوناً ويخلط بمثله من ذلك السميد المجوز من الغربال ، ويضاف إليه من العقاقير المذكورة قدر الكفاية ، ويعرك حتى يلتئم ، ويصير جسداً واحداً ، ثم تدهن اليد بالزيت ، ويصنع منه قرصة في وسط قصعة ، ويصب عليها من الزيت العذب .

#### صفة تارفت وهي من أطعمة أهل قاس :

يعجن من الدرمك أو السميد ، ويصنع رغف رقاق ، وتخبز في التنور أو في الفرن المعتدل ، وتفتت تفتيتاً دقاً ، ثم يؤخذ من العسل المزوع الرغوة ويحل بمثله من الماء العذب ، ويلقى فيه من الزعفران قدر ما يصبغ الفتاة صبغاً يرضى ، ثم يطرح فيه ذلك الفتات ، ويحرك حتى يصير بجسداً مثل المعجون ، ويدام تحريكه فإذا اشتد فرغ في جفنة بعد أن ينثر عليه لوز مقسوم كثير ، وحرك حتى يختلط ، وصنع في وسطه حفرة تملأ بسمن فواح أو زبد طرى ، ويلز عليه سكر وقرفة وسنبل وقرنفل وفانيد صحيح وتقدم .

#### صفة الكعك :

يؤخذ من دقيق الدرمك والسميد الطيب مد أبي حفص ويُلْتَبُ بنصف رطل من الزيت ، وهذا يصلح للسفر ولا يفتت ، ومن أراد أكله سريعاً فيجعل رطل من الزيت أو أكثر للد المذكور ، وكذلك الطعام الخبز<sup>(١)</sup> مثل الجوزنيق وغيره .

(١) في الأصل : الخبز ، وفوقها كلمة « كذا » .

### صنعة الكعك :

يلت الدرمك والسميد على النسبة المذكورة بالزيت أو بالسمن ، وبالزيت ألد وأبقى ، فإن السمن إذا أبقى تَرَيَّحَ واكتسب حرارة ، ثم يصب عليه من الماء الحار شيء بعد شيء ، ويعجن عجناً جافاً ، ويبالغ في عركه حتى يلين ويستوى بحيث تأخذ قطعة منها وتمدها فتتد ولا تنقطع ، ومن أراد جعل فيه سيراً من الخمير أو تركه ، ثم يؤخذ من اللوز المقشر [ ٦٧ و ] والسكر أجزاء سواء ، وقد يكون السكر أكثر من اللوز ، ويدق حتى يصير كالعجين ، ويجعل في قصعة ويضاف إليه من السنبل والقرنفل قدر الحاجة ، ومن المصطكى قليل وشيء من كافور محلول بماء الورد ، ويعرك به الحشو حتى يختلط ، ثم تدهن صلاية بالزيت ، ويكعك عليها من ذلك ، ويدفن في جوفه من ذلك الحشو مثلاً بمثل ، ثم يكتس له موضع في الفرن بعيد عن النار ، أو يدخل في الفرن على لوح تقي ، ويترك حتى يأخذ حقه ، ويخرج ؛ وقد يصنع من عجين الكعك أشكال منها النوع الذي يسمى بيجاية « خشكلانا » والخشكلان صفة أخرى سيأتى ذكره بعد هذا يصور منه قرص محشوة صفاراً وكباراً ، وشبه طيور وغزلان وغير ذلك .

### عمل الخشكلان :

يؤخذ من السميد الكبير الحب ، ويحك بسمن كثير وزيت عذب ، ويبل بماء قليل ، ولا يبالغ في عركه ويكون مجنه جافاً ، ثم تصنع منه رغف محشوة بالحشو الموصوف للكعك وأشكال متنوعة ، ويقرض منه بمقراض أو سكين ويصنع منه شبه أطواق ونصف دائرة وكعك ورغف صفار وكبار ، هذا هو الخشكلان بالحقيقة ، ثم يقلى بزيت عذب ، ويرفع وينذر عليه سكر مسحوق وسنبل .



عمل الخبيز الذي يصنع ببلبة :

يؤخذ من القمح الطيب ، ويجعل في قصرية ، ويغمر بالماء الطيب العذب ، ويبدل عنه الماء بعد يومين أو ثلاثة حتى يربط ويتلين مثل ما يفعل به للنشا ، ثم يزال عنه الماء ويعصر بالقدم في القفة أو باليد إن كان يسيرا ، ويصفى ما خرج من لبابه في جفنة ، ثم يصب على قشر القمح ماء عذب يسير يفسل به ويعصر حتى لا يبقى فيه شيء من اللباب ، ويجمع كله في جفنة ، ويترك للشمس حتى يعقد ، ويصفى عنه ماء الدقيق الذي طفا عليه مرة بعد مرة ، حتى يخثر ، ثم يصب في خرقة ، ويلقى ليصل حتى يجف ويشمس إن أردته نشا ، فهذه صفة النشا ولا يدنى<sup>(١)</sup> من ندوة لئلا يخمج ، فإذا عمل الخبيز يؤخذ منه قبل أن يجف ، وهو في صفة الرائب ، ويضرب باليد حتى يستوى ، وإن شئت حلت نشا يابسا بماء عذب حتى يرجع على هذه الصفة ، وصنعت منه حينئذ ، ترفع مقلاة على نار معتدلة ، فإذا حمت دهنت بمخرقة مغموسة في الزيت ، ثم يؤخذ من ذلك النشا المحلول بمغرفة ويصَّب في مقلاة ، [ ٦٧ ظ ] وتدير يدك بالمقلاة لينسط رقيقاً ، فإذا انعقدت وابتيضت أنزلها على لوح أو حصير ، وادهن المقلاة بزيت ، وصب مغرفة أخرى حتى يجتمع قدر الحاجة ، وتترك على الحصير للشمس حتى تجف ، ثم تجعل في قفة أو عدل ، وتضرب ببيضة<sup>(٢)</sup> من كل جهة حتى تتفتت وتصير على قدر القمح أو أكبر قليلا ، ثم ترفع مقلاة مملوءة بالزيت العذب على نار معتدلة ، فإذا غلى الزيت جعل فيه من الجبن الطرى والزيت يغلى ، وتخرجه سريعاً من ساعته لئلا يحترق بمصفاة ، وتمصله من زيت ، ويكون أعَدُّ من العسل المصفى المنزوع الرغوة المعقود في قدر

(١) في الأصل : يدى ، وعليها كلمة « كذا » .

(٢) كذا في الأصل .

على نار ضعيفة ، وتترك على الرضف ليبقى مائعا ، فكلما أخرج ذلك الخليز من المقلاة مصل من زيت ، وطرح في ذلك العسل المعقود السمن ، ويقلب فيه بمغرفة ويزاد فيه شيئا بعد شيء ، ويحرك بالمغرفة حتى يتداخل بعضه ببعض ويشتد ويصير لجة واحدة ، ويرفع .

#### صفة المشاش :

يلت السميد أو الدرمك بالسمن أو الزيت ، ويعرك ييسر من الخير عركا بليغا ، ويسقى الماء شيئا بعد شيء ، ويكون عجينه جافا ، ويبالغ في عركه حتى يلين ، وتمد منه قطعة على صلاية مدهونة بزيت ، ويمد عليها بالإبهام من الشحم الغنى أو شحم الماعز الطرى منه المنقى من أغشيته المحلول بشيء من الزيت حتى يرجع مثل الدماغ أو الزبد ، ومُدَّ رقيقا حتى يغمر وجه القطعة المدودة ، ثم تلف ثانية وتمد وتطلى بالشحم كما فعل أولا ، وتمد ثم تقطع أشكالا مثلثة ومستديرة ومربعة ، ثم ترفع المقلاة على نار معتدلة بزيت بتقدير ما يقلى فيه ، ويقلى حتى ينضج ، ويمصل من الزيت ، وبطفي في شراب الورد أو عسل مصفى .

#### مشاش آخر :

يؤخذ من السميد الصافي أو الدرمك وهو أحسن ، ويلت بالسمن الكثير يكون قدر رطل للمد الصغير ، ويعجن مثل عجين الكعك ، ويمد منه قرص في الزيت ، ولا يبالغ في القلى ، وتنزل في عسل حار مصفى ، وقد جعل في العسل جوز مقشر من قشريه وسكر مدقوقين جريشا ، ويبقى فيه حتى يدخل العسل بالسكر والجوز في توريقه ، فيخرج العسل ويبقى فيه الجوز والسكر جريشا ، فهذا نوع من المشاش ، [ ٦٨ و ] ولا تكون فيه عقاير .

### نوع منه آخر :

يصنع حشو من اللوز والسكر جريشاً ، ولا يدخل شيء من العقاقير إلا ماء الورد والكافور خاصة ، ليبقى أبيض ، ثم يصنع قريصات صفار من المعجين الموصوف ، ويجعل على ذلك الحشو قريصة أخرى ، وتطوى حواشيها أو تعض بملزم الكعك حتى تلتحم ، ثم تقلى في الزيت قليلاً خفيفاً ، وتنزل في شراب الورد .

### عمل الجوزنيق :

يؤخذ من هذا المعجين الموصوف للكعك ومن الحشو المذكور ويصور مثل البندق وجوزيات صفار وكميكات وصفة عقد الرمان وفريثلات ، وهي التي تسمى أذن القاضى ، ويصور شبه الورد وغيره من الأزهار وخواتم ، وغير ذلك ، كل كذلك محشو يدفن في كل قطعة منها من ذلك الحشو ، وينقش نقشاً دقاً ، ثم تقلى في مقلاة نظيفة بزيت عذب ، وتخرج من ساعتها ، توضع بمصفاة شبه الكف ، ويمصل من زيتته ، ويطفى سمن في عسل منزوع الرغوة أو في شراب الجلاب أو شراب الورد أو شراب المصطكى ، وترفع .

### عمل القاهرية :

يؤخذ رطل ونصف من السكر الأبيض ، ويحل بماء قليل ، ويرفع على نار لينة ، وتنزع رغوته ، وتحلب<sup>(١)</sup> ، ثم يلقى عليه من اللوز المقشر المدقوق نهما رطلان ، ويحرك الجميع حتى يصير جسداً واحداً ، ويرخى دهنه ، حينئذ

(١) في الأصل : تحلب . وسيرد اللفظ واضحاً على هذه الصورة في صنف « السنبوسك » الآتي .

ينزل ويترك ساعة ، ويضاف إليه من السنبل والقرنفل مسحوق بماء الورد ، وشيء من الكافور ، ويعرك الجميع حتى يجف ، ويصور منه كعك كبيراً أو صفاراً ، وتترك حتى تجف قليلاً ، ثم تغمس في النشا المحلول في صحفة يكون خائراً قليلاً ، وتترك حتى تجف ، وحينئذ توضع في مقلاة بزيت عذب يظلى بحيث يتغدر فيه ، وتترك قليلاً ، وتخرج لثلا تجف أو تتغير ، ثم تطفئ في شراب الورد أو الجلاب أو عسل مصفى .

#### قاهرة القرن :

يؤخذ من الحشو الموصوف في عمل الكعك ، ويشد بغبار الدرملك أو غبار النشا ، ويعرك مع الأفاويه وشيء من كافور محلول بماء الورد ويصنع منه كعك على قدر المراد ، وتصفف على لوح ، وتدخل الفرن بلوحها ، وتترك سيراً حتى تعقد وتخرج فهي ألد ما يؤكل من هذه الأنواع .

#### القاهرة الشمسية :

[ ٦٨ ظ ] يؤخذ من اللوز المدقوق ناعماً جزء ، ومن السكر الأبيض جزء ، ويدق الجميع في مهراس الحجر أو مهراس العود حتى يمتزج ، ويضاف إليه من القرنفل والسنبل مسحوق محلول بماء الورد ، وشيء من كافور على جرى العادة في الكعك على قدر المراد ، ثم يغمس في النشا المحلول الجارى ، وتجعل على لوح أو طبق ، وتترك للشمس حتى يجف النشا عنها .

#### قاهرة تسمى الصابونية :

يدق اللوز دقاً بليغاً ويجعل معه مثله من السكر ، ويضاف إليه سنبل وقرنفل وشيء من كافور ومسك محلول بماء ورد ، يدق الجميع في مهراس العود

حتى يمتزج ويستوى ، ثم يمد منه كعك ورغيفات وصفة جوز وبندق ، ويترك قليلا ، ثم يغمس في شراب الورد السكرى أو الجلاب المعقود ، ويخرج ، ثم يغمس ثانية وثالثة ، ويترك حتى يجف ، ويرفع ؛ وهو طيب ملوكنى كان يصنع بمراكش .

#### السنبوسك :

كان يصنع بمراكش بدار أمير المؤمنين أبى يوسف المنصور رحمه الله ؛ يؤخذ من السكر الأبيض فيحل ويحلب بماء الورد ، ثم يجعل عليه اللوز المدقوق كالعجين ، ويحرك برفق حتى يلتف ويصير مثل حشو القاهرة ، ثم ينزل عن النار ، فإذا فترت حرارته جعل فيه سنبل وقرنفل ويسير زنجبيل وشيء يسير من المصطكى بعد ما تحل هذه العقاقير مسحوقة بماء الورد ، قد حل فيه شيء من كافور ومسك ولوز مقسوم ، ويضرب الجميع ويعرك حتى يتداخل بعضه ببعض ويصنع منه قرص على قدر الكعك وفرثلات وكورت على شكل النارج وشبه التفاح والإجاص ، ويتنقل بها فهي لذينة ؛ هذا يسمى السنبوسك بالمشرق ، وهو سنبوسك الملوك .

#### سنبوسك العامة :

يعمل ثلاثة أنواع : هو أن تحشى الرقاق بالثوم المدقوق والتوابل ، وتلف شكلا مثلثا وتقلي في الزيت ؛ ومنه من يعمل بالعجين مخلوطا مضروبا باللحم المدقوق والتوابل والبيض ويعمل منه شكل الفرثلات وتقلي وتقدم ؛ ومنه ما يعمل بالعجين المعجون بالسمن أو الشحم المذاب ، ويعمل منه الفرثلات ولا تقلى ، بل يترك نيا ، وهذا يصلح أن يقلى في الاسفيداجات والمحشوات .

### صفة القطائف الباسية :

[٦٩ و] يصنع من المشهدة المثقبة التي تقدم ذكرها ؛ يؤخذ من اللوز المقشور ويدق ويخفف حتى يصير مثل السميد ، ويضاف إليه مثله من السكر وسنبل وقرنفل ودارصيني ، ثم يؤخذ رغيف من المشهدة المذكورة سالم من الحرق ، وينذر عليه من ذلك اللوز والسكر المدقوق قدر جيد ، ويرش بماء الورد قد حل فيه شيء من الكافور ، وتطوى عليه حتى تصير نصف دائرة ، وتلصق أطرافها بعجين محلول بماء ورد ، وتوضع في مقلاة مملوءة بزيت عذب يغلى ، ثم تخرج من ساعتها ، وترفع تمصل من الزيت ، وتطوى في شراب الورد أو في شراب الجلاب أو عسل منزوع الرغوة ، وقد تصنع رغفا على رغف محشوة الجوف ، وتلصق حواشيها فتأى دوائر وأنصافاً .

### اللون الفسائى :

يؤخذ من لحم الغنم السمين رطل دون عظم يقطع ويجعل في قدر ، ويطبخ تغايا بيضاء ، فإذا نضج اللحم طرح عليه من العسل المصفى أربعة أرطال ، ومن اللوز المقشر المدقوق رطل ، ويصبغ بزعفران ، ويصب عليه من الزيت نصف رطل ، ويحرك على نار لينة حتى يتم طبخه ، ويصب في صحفة ، وينذر عليه سكر مدقوق ودارصيني مسحوق .

### صفة معسل باللحم :

يؤخذ من لحم الغنم الفتى السمين من سنه وأطرافه السمان دون عظم وأليته كما هي أربعة أرطال ، ويجعل في قدر جديدة بأبزاره ومائه وست أواق من الزيت وست أواق من العسل المصفى ، ويطبخ حتى ينضج وينحل ، ويصفى دسمه ، ويزال اللحم من القدر ، فما بقى من المرق صب عليه ثلاثة

أرطال من العسل المصفي المزوع الرغوة ، ومن النشا المحلول ثلث رطل ولوز مقسوم ، ويدام تحريكه حتى يقارب الانعقاد ، ثم يرد عليه اللحم المزال عنه ، ويسقى بذلك الودك المصفي شيئاً بعد شيء حتى ينشع دسمه مثل المعسل ، وينزل ، ويترك حتى تذهب حرارته .

#### صفة المعسل المستعمل عندنا عقب الألوان :

يؤخذ من العسل الطيب المصفي ويجعل في طنجير ، ويضاف إليه من النشا أربع أواق لكل رطل من العسل محلول بماء الورد ، وإن شئت صبغته بزعفران ، ويدام تحريكه حتى يقارب الانعقاد ، ويصب عليه من الزيت العذب قدر ما يطبخ فيه ، لثلا يحترق ، وينثر عليه لوز [ ٦٩ ظ ] مقسوم ، ويسقى الزيت حتى ينشع منه ، فإذا جف عقده وكل طبخه أنزل وفرغ في صحفة وأخذ ما رشح عليه من الزيت ، وقد يزداد فيه شيء من السمس المقشر وكافور محلول بماء ورد ، ويأتي عجيباً .

#### المسل الأبيض :

يؤخذ من العسل الأبيض رطل ، ومن النشا ثلاث أواق وبياض بيضتين ، ومن الزيت العذب ما يكفيه ، ولوز مقشر مقسوم ، ويطبخ على نار لينة ضعيفة ، ويدام تحريكه ولا ينفل عن تحريكه حتى يبيض ويفل ويصير في قوام المسل ، ويفتق بكافور محلول بماء ورد فيأتي عجيباً .

#### المسل المستعمل بتونس في الولائم :

يؤخذ من العسل المصفي ، ويصب عليه من النشا المحلول المصبوغ بالزعفران للرطل من العسل نصف رطل من النشا ، وإن لم يحضر النشا فمن

غبار الدرملك المحلول على تلك الصفة ، ويصب عليه من الزيت ما يكفيه ویدام تحريكه حتى ينشع الزيت منه ، ويضاف إليه فلفل وقرقة ويسير كافيور ويشد عقده ويستعمل .

### عمل الزلاية :

يعجن دقيق الدرملك ويزاد الماء شيئاً بعد شيء حتى ينحل العجين ، ويصير أخف من عجين المشهدة ، ويترك في قدر بقرب من النار حتى يختمر ، وعلامته أن يضرب على القدر من خارج بالإصبع ، فإن سمع له صوت غليظ فقد اختمر ، ثم ترفع مقلاة على النار بزيوت كثير ، فإذا غلى الزيت أخذ من ذلك العجين الجاري ، وجعل في آنية مثقوبة القعر ، وجعلت إصبعك على الثقب ، ثم تنصب يدك على المقلاة ، وتزيل إصبعك بروبة ، فيجري العجين من الثقب في المقلاة ، وأنت تدير يدك وتصور منه خواتم وشباكاً وغير ذلك على ما جرت العادة في عملها ، وإياك أن يكون الزيت فاتراً أو قليلاً ، فإن العجين يلتصق بالمقلاة بل يكون كثيراً يغلي ، فإذا نضجت رفعتها برفق وطرحتها في عسل منزوع الرغوة مفوه ، ومن أرادها مصبوعة ملونة بألوان فيضيف إلى بعض العجين من ماء البقم أو اللك أو ماء القوة أو الزعفران أو بماء الرازيانج الأخضر الطرى أو ماء عنب الثعلب ، فإن تشربت من العسل رفعت على أعواد مصلبة على صحيفة العسل حتى تمصل ، ولا يبقى عليها إلا ما حصل في جوفها ، وترفع الزلاية [ ٧٠ و ] ... (١) عذب ، ويبالغ في القلي حتى تحمر ، وينبغي أن لا توضع في المقلاة حتى يحمر الزيت نهما ، فإذا احمرت الدجاجة صرفت إلى القدر ، وصب فيها بقية زيتها الذي قلت به ، ثم توضع بعد حين في الصحيفة ، وينذر عليها التابل الرفيع .

(١) الكلام غير متصل هنا ، وواضح أن شيئاً سقط من الأصل المخطوط .



### صفة لون من حجل بعسل :

تبيت في ريشها مذبوحة ، وتنظف من الغد ، وتوضع في قدر مع نصف مغرفة خل وثلاث أواق عسل طيب ولوز مقشور ، ومن الماء والملح الكفاية ، ومن الزيت العذب ثلاث مغارف ، ومن الزعفران نصف درهم ، وترفع على النار ، فإذا نضج الكل أنزلت على غضار ، ثم خمرت بفتاتة باردة وبيضتين دون دقيق ، ويطرح الفصان في القدر ، ثم يترك حتى يصفى الوجه ويبرز ، ثم ينزل في غضار ، ويقطع الفصان ويزين بها الصفحة ، ثم يذر التابل الرفيع ويقدم .

### صفة لون يعرف بالمغموم :

يعمد إلى كتف خروف أو قصرته أو مغرسه من كليته ، فإن كان الكتف أو المغرس قطع تقطيعاً غير مبلغ ، ثم يغسل ويوضع في قدر ، ويوضع عليه مغرفة واحدة من المرى الطيب ، ومن الزيت العذب مغرقتان ، وعود بسباس وورق أترج ، ويؤخذ خمس بصلات فتقطع وتوضع في القدر مع شيء من الملح ويسير من الماء ، ويرفع على النار ، فإذا نضج فقص عليه أربع بيضات أو أكثر من ذلك ، وطرح فيه فلفل ، فإن أرسلت إلى القرن ولم تطبخ في الدار فحسن ، وإن طبخت في الدار بعد ما يكمل نضجها تملأ شقف من جمر متأجج ، ويوضع على فم القدر ليحمر ما فيها ، فإذا كمل ما وصفت أنزل في صحفة ، وذر بالتابل الرفيع ، ويستعمل إن شاء الله .

### صفة لون من فروج أو حجلة :

ينظف أيها كان بعد تبييته في ريشه ليلة ، ويوضع في قدر مع كزبر يابس مسحوق وكراويا وبصلة مدقوقة ، وما يكفي القدر من الملح ، ومن الزيت

العذب مغرقتان ، ويؤخذ صدره أيهما كان قبل أن يمسها الماء ، فتدق ويصنع منها بندق محكمة ، وتلقى في القدر إذا قاربت النضج ، ويتم نضجها ، وتنزل إلى الغضا ، ويستخرج من ماء النعنع شيء ، ويضرب به فتاة باردة وقليل دقيق مع خمس بيضات أو ست ، بعد أن يرفع بعض الفصوص ، فإذا تجعدت الحميرة عملت ثريدة من رقاق درمك ، وسقيت في المرق [ ٧٠ ظ ] حتى ترتوى وعدلت ، وجعل الحوت المقل في رأسها بعد أن يشق على وسطه لينشق البيض الذي دسست في وسطه جوفه ، وتظهر ، ونضدت بالبندق ، وزينت بها الثردة ، وباللوز والصنوبر وقدمت إن شاء الله <sup>(١)</sup> .

#### لون يهودى من الباذنجان محشو بلحم :

يسلق الباذنجان وتخرج زريته ، ويترك الباذنجان صحيحاً ، ويؤخذ من لحم فخذ خروف ، فيدق بملح وفلفل وقرفة ودارصيني وسنبل ، ويضرب ببيض ثمان بيضات ، ويرفع منها ست فصوص ، ويحشى بذلك الحشو الباذنجان ، ثم يؤخذ ثلاث قدور ، فيجعل في أحدها أربع مغارف زيت وماء بصل وتابل وأفافيه ، ومغرقتا ماء ورد ذكي ، وصنوبر وعين أترج وعين نعنن والكفاية من اللحم والماء ، ويغلى غلياناً جيداً ، ويلقى فيه نصف الباذنجان المحشو ، ويجعل في القدر الثانية مغرفة خل ومغرفة مرى وبصلة محكوكة وتابل وأفافيه وغصن صعتر وغصن فيجن وورق أترج وعيدان بسباس ومغرقتا زيت ولوز وحمص مبلول ، ومقدار نصف درهم زعفران مسحوق ، وثلاثة من الثوم مقطعة ، وتغلى بالكفاية من الماء حتى تغلى غليات ، وتلقى فيها بقية الباذنجان المحشو ، ويجعل في الثالثة مغرفة ونصف زيت ومغرفة ماء كزبر ونصف مغرفة خل حاذق ، وبصلة محكوكة ولوز وصنوبر وغصن فيجن وأوراق أترج ، ويرش بماء الورد ،

(١) الكلام في هذا اللون مضطرب .

ويذر بالأفاويه ، ويزن الثاى بفصوص مقطعة وفيجن مقطع ، ويذر بالأفاويه ،  
ويقطع على الثالث بيضة مسلوقة مع فيجن ، ويذر بالفلل ويقدم .

### لون صقلى :

يؤخذ من اللحم السمين من الصدر والسن والأضلاع المسدفة وسائر  
الأعضاء مقدار رطل ونصف فيجعل فى قدر بقليل ماء وملح ومقدار ثلاثة  
أرطال بصل ، ثم ترفع على نار معتدلة ، فإذا نضج البصل وعاد كل لحم طرح  
عليه أربع مغارف زيت وقلل وقرفة ودارصينى وسنبل ، ومن البنادق ، ويتم  
طبخه ، فإذا نضج اللحم خمر ببيض مضروب بزعفران ، وقد يترك دون تخمير ،  
إن شئت فى الفرن أو فى الدار<sup>(١)</sup> .

### دجاجة فى الفرن :

يؤخذ دجاجة مسمنة منظفة ، وتجعل فى قدر ، ويطرح عليها مغرفة من  
الزيت العذب ، ونصف مغرفة مرى نقيع ، وقلل كثير ، وقطعة من الدارصينى  
ومن محاح البيض صحاحا كأنها وجدت [ ٧١ و ] فى الدجاجة ، ثم تطبق القدر ،  
وتدخل الفرن ، فإذا علم أنها طبخت ونضجت فيزرع غطاؤها وتفرغ لما قد علم  
أن جميع ما ذكر من المطبخات والمحففات صالح للشيوخ وأصحاب المعد الرطبة ،  
وما كان منها بالمرى النقيع فإنه أشد تجفيفاً وأكثر تحليلاً ، وهو مقطع منفرد  
موافق لمن يشكو بلغماً فى معدته .

(١) يبدو أن شيئاً قد سقط فى صفة هذا اللون .

## ذكر البقليات والمخضرات

إن كل لون يطبخ باللحم والزعفران والخل والبقل مثل اللغات والبادنجان والقرع والجزر أو رؤوس الخس دون ورقه فإنه يسمى مثلثاً .

### كيفية عمله :

يؤخذ من اللحم السمين الفتى ، ويقطع قطعاً صغاراً ، ويجعل في قدر بملح وفلفل وكزبرة يابسة وكمون وزعفران وثوم وزيت ، ويطبخ حتى ينضج اللحم ، ثم يقطع من أى بقل حضر مما ذكر ، فيسلق ، ويطبخ على حدة في قدر ، ويهرق ماؤه ، ثم يجعل مع اللحم في قدر أيضاً ، فإذا غلى غليةً صب عليه من الخل الثقيف قدر ما يكون طعمه ظاهراً ، فإذا كمل نضج الجميع أنزله على الرضف حتى يعالو عليه دسمه ، ويستعمل ؛ ومن الناس من يستعمله من الباذنجان والقرع جميعاً وهو المثلث بالحقيقة ، وعلى هذه الصفة يصنع المثلث بالجزر واللفت أيضاً ، وباللفت وحده ، وكذلك غيره مما ذكر .

### لون القرعية :

يجب أن يعلم من شرط اللون المعروف بالقرعية أن لحما من لحم الغنم الفتى السمين طريا حين يذبح وهو يختلج ، ويقطع من ساعته ، ويجعل في قدر بملح ويسير من ماء بصلة وفلفل وكزبرة يابسة وصعتر وزيت كثير ، ويرفع على نار معتدلة ، فإذا نضج اللحم جعل عليه قدر الكفاية من القرع الفتى الطرى المقطع كباراً ، فإذا نضج وكل طبخه صب عليه من ماء الكزبرة الرطبة ، وأنزل على الرضف قليلاً ، واستعمل ؛ فهذه القرعية الساذجة المؤتة على مذهب الطباخين .

### صنعة اللفتية الساذجة أيضاً :

يؤخذ من اللحم الفتى السمين ، ويقطع ويجعل في قدر بملح وبصلة وفلفل وكزبرة يابسة وشيء يسير من كمون ، ويطبخ فإذا قارب النضج يؤخذ من اللفت ويقشر [٧١ظ] قطعاً كباراً ، وإن سلق بناحية كان أفضل ، وكذلك جميع البقل ، وألقى على اللحم ، ويترك حتى يتم نضجه ، ثم ينزل على الرضف ، وإن عصر فيه من ماء الكزبرة الرطبة كانت أبلغ في الطيب .

### صفة كرنبية بيضاء :

يؤخذ من اللحم الفتى السمين ، ويقطع في قدر بملح وبصلة وفلفل وكزبرة يابسة وكراويا وزيت ، ويرفع على نار معتدلة ، فإذا قرب النضج أخذ من الكرنب الغليظ ، ويرمى خارجه ، وتتخذ قلوبه وما قاربها ، وينقى من ورقه ، ويدخل السكين بين الأعين ويستقصى أثر الورق حتى يبقى أبيض مثل اللفت ، فيقشر ويقطع تقطيعاً محكماً ، ويطرح في القدر بعد سلقه كما ذكر ، فإذا كمل أنزل على الرضف ، وعصر عليه شيء من ماء الكزبرة ؛ ومن أراد هذا اللون مثلثاً زاد فيه خلا وزعفرانا .

### صفة الكرنبية المكررة :

يؤخذ اللحم السمين ويعمل به ما ذكر في التي قبلها ، فإذا قارب النضج أخذ من الكرنب المغلوق ، ورمى بخارجه وثنيت عيونته ، وقطعت ، وأخذ من ورقه الغضى القريب من الأعين ، وقطع تقطيعاً دقيقاً ، ومرس في صحفة بماء وملح ، وعصر وطبخ وحده ، فإذا نضج أخرج من مائه ودق في مهراس من عود أو حجر ، ورمى على اللحم ، ثم يعصر عليه من ماء الكزبرة الرطبة ، فإذا تم نضجه أنزل على الرضف واستعمل ؛ وقد يعمل على صفة أخرى بأن

يؤخذ الورق المذكور ، ويدق عوضاً من تقطيعه ، مع شيء من الكزبرة الرطبة ، ويعصر ماؤه على الأعين دون أن يحمل بقل يخمره ، ويستغنى عن تقطيعه مع الأعين ، وهي مستحسنة في جميع أنواعها .

### المثلث من رؤوس الخس :

يؤخذ من لحم الغنم الفتى السمين ، ويقطع تقطيعاً صغيراً ، ويجعل في قدر بملح وقطعة بصل وفلفل وكزبرة يابسة وقرفة وزعفران وزيت ، ويرفع على نار معتدلة ، فإذا قارب النضج أخذ من رؤوس الخس وعسالجه دون ورق ، وتقشر وتقطع ، وتضاف للحم في القدر ، فإذا نضج الخس جعل فيه من الخل الطيب ، فإذا كمل طبخه خمر ببيض مضروب وزعفران وسنبل ، وأنزل على الرصف .

### صنعة بقلية منه :

يؤخذ من اللحم الغنى الفتى منه ، ويقطع ويجعل في قدر بملح وبصلة وفلفل وكزبرة يابسة ، [ ٧٢ و ] .....<sup>(١)</sup> فيجعل في لبن حليب ، ويضاف إليه من البيض بقدر ..... مقلاة بزيت كثير ، فإذا غلى الزيت أفرغ ..... يدك وتصور حلقة يسبك عليها خاتم ..... من ساعتها ويغمس في الصل الحار المنزوع [ الرغوة ] .

.....<sup>(٢)</sup>

... في طاجن ، وتنزع رغوته ، ويغسل بالماء حتى ينقعد ، و... يد

(١) ركن الورقة الأيمن الملوئ مقطوع هنا على طول سبعة أسطر ، وسنضع قطعاً في مكان الناقص دون تنبيه عليه في هذه الورقة .  
(٢) إلى جانب القطع الذي أشرنا إليه في الحاشية السابقة وقع تمزق في الورقة أصبح من العسير معه قراءة السطر الخامس الذي يشمل عنوان اللون الآتي .

نصف رطل ، ومن الزيت نصف رطل ، ومحرك ، وينزل عن النار ، ويصير في غضار ، ثم يطرح فيه من السكر الأبيض المسحوق المنخول نصف رطل .

### الفالودج :

يؤخذ من العسل الطيب المصفى ، ويحمل على نار معتدلة في طنجير نظيف ويجعل لكل رطل من العسل أوقيتان من النشا ، يحل النشا ويخلط بالعسل ، ويدام تحريكه ، وإن شئت صبغته بزعفران ويضمم بالمفرقة من كل جهة ، فإذا قارب العقد جعل لكل رطل من العسل أربع أواق من الزيت ، ويلزم تحريكه ، ويضاف إليه من الشمع الأصفر الطيب نصف أوقية لرطل ونصف من العسل ، فإذا بدأ الزيت يرشح منه صفي ما رشح ، وعلى قدر ما يصفى من الزيت ، تجف الخلاوة ، وإلا بقيت رطبة ، وينثر فيها من اللوز المقشر المقسوم قدر الكفاية ، وقد يزداد مع اللوز سمس مقشر قليلا ، ويترك ، فإذا أخذت حتما من الطبخ صبت على صلاية مدهونة بزيت الخلاوة ، وصنع منها رغف كبار أو صغار ، ورفعت أو قرص منها أنواعا كيف شئت .

### عملها بالسكر :

يحل من السكر رطل ، ويرفع على نار لينة ، ويضاف إليه أربع أواق من العسل ليمسك عليه الرطوبة ، لثلا يتكسر عند عقده ، ويطبخ حتى ينثر ، ويلقى عليه ثلاث أواق من الزيت الطيب وأوقية من النشا المحلول وثلاثة دراهم من الصمغ العربي محلول بماء الورد ، ويدام تحريكه حتى يعقد ، وينثر عليه لوز مقسوم ، فإذا تم عقدها سبكت على صلاية مدهونة بدهن لوز حلو ، وصنع منها [٧٢ ظ] رغف ، ثم تقرض بمقراض وترفع .

... الحلوة ... :

.... وهى المسماة بالتقييط ، ويؤخذ من العسل ال.... لينة ، ولا تزال اليد عن تحريكه حتى يعقد ، وينزل ... ، وجبذ على مسمار وثيق ، ويثنى عليه ويدام ج.... رغوته ، ثم يضاف إليه من بياض البيض المضروب.... من العسل ، ويحرك بمغرفة كبيرة تحريكاً قوياً ، فإذا قارب العقد ج.... ، قدر الحاجة ، وتلف أطرافه من كل جهة ، ويقوى التحريك.... ، ويزيد بياضها ، ثم تصب على صلاية مدهونة ، ويصنع منها رغف تقطع بسكين أقلاماً ، فإذا برد كسر قضباناً .

فالوزجة ببيضاء بلبن شرقية :

يؤخذ من اللبن الحليب رطل ونصف ، ويجعل فى طنجير على نار لينة ، ويضاف إليه من النشا المحلول ربع رطل ، ومن الزيت العذب رطل ، ويحرك ، ثم يضاف إليه من السكر الأبيض المدقوق رطلان ، ويحرك حتى ينضج ، وينزل فى غضار نظيفة ، ويقدم .

حلاوة بالتمر والعسل :

يؤخذ من التمر الشداخ ، وينقى من نواه ، ويدق منه رطل ، ثم يحل بالماء فى طنجير على نار لينة ، ويضاف إليه مثله من العسل المنزوع الرغوة ، ويحرك حتى يعقد ، ويرى فيه من اللوز والجوز المقشرين قدر جيد ، ويجعل فيه شئ من الزيت لئلا يحترق ، ويشد عقده ، ويسكب على صلاية مدهونة ، ويصنع منه قرص بقراض ، ويقطع بسكين قطعاً كباراً أو صغاراً .



### صفة المعاصم :

هذه كانت تسمى بمراكش معاصم الأولاد ؛ يدق اللوز المقشور مع السكر الأبيض ، ولا يبالغ في دقهما ، بل تترك جريشاً ، ثم يترك بالكف ويصنع منه شبه معصم يكون مستديراً أو يكون فيه عرض على هيئة المعصم ، ثم يمد رغيف من الفانيد الرطب قبل أن يجف ، ويجعل المعصم في وسط الرغيف ، ويلوى عليه ، ويسوى من كل [ ٧٣ و ] جهة ، حتى يلتصق ويترك بجهة ثم يجعل من غبار الدرمل في طاجن على نار لينة ضعيفة ، فإذا سخن الدرمل جعل فيه من المعصم ، وتديره حتى يلتصق به الدرمل ، ويلوى عليه ، ويسوى من كل جهة ، ويرفع ، فيشغل به الأطفال .

### حلاوة سكرية :

يؤخذ من السكر المدقوق رطل ، ومن لباب خبز الدرمل المحسوك حتى يصير مثل السميد ثلثي رطل ، ويضاف إليه بيضات ، ويضرب به ، ثم ترفع طاجناً على نار لينة برطل من الزيت العذب ، فإذا غلى الزيت صب فيه ذلك اللباب والسكر المضروب بالبيض ، ويحرك على نار لينة حتى يعقد ويبرد ، ويذر عليه سكر وسنبل وقرقة .

### حلاوة مشرقية :

تجرى للمحرورين مجرى الغذاء ، وتقوم لهم مقام الدواء ؛ يؤخذ من اللوز الحلو المقشر ، فيدق دقاً ناعماً ، ثم يستخرج لبنه بغربال أو بخارقة نظيفة حتى يصير كاللبن ، ويضاف إليه من ماء الرمانين ومن ماء التفاح المز ومن ماء الإجاص ومن ماء السفرجل ومن ماء القرع المشوى أى ذلك تهيأ ، مثل عصارة

اللوز ، ومثل الجميع من السكر الأبيض ، ويجعل فى طنجير فخار مزجج ، ويوقد تحته بنار لينة ، ويضاف إليه بعد غليانه شئ من النشا المحلول ، فإذا بدأ يغلظ جعل فيه من دهن الورد ومن الزيت العذب ، ويوقد تحته وقدأ لينا حتى يعقد ، ثم ينزل ، ويرفع ، فإن كانت المعدة ضعيفة يزداد فيه من ماء الورد مفتقاً بكافور .

#### حلاوة تسمى المعودة :

يؤخذ من السكر الطيب ويبل بماء عذب ، ويرفع على نار معتدلة حتى يعقد ، ويجعل فيه من اللوز المقسوم ، وتقيسه على الرخامة ، فإذا رأيته يتكسر تدهن الرخامة ، ويسبك عليها . رغفاً ويقرض منها بمقراض ، على أى شكل أردت ، ويصور منها صفة تمر محشو بلوز أو بقطعة فانيذ ، وشبه التين المالحى وشبه العنب والزبيب وغير ذلك ، ما دامت سخنة ، وتترك حتى تبرد ، وترفع .

#### حلاوة شامية :

يؤخذ من السكر الأبيض ثلاثة أرطال ، ومن العسل المصفى رطل تجمع فى طنجير على نار لينة ، ويدام تحريكه ، فإذا بدأ يخنثر طرح فيه من النشا المحلول المصبوغ رطل ونصف ، ومن غبار الدرملك ، ويدام تحريكه ، فإذا بدأ يخنثر يصب عليه من الزيت [ ٧٣ ظ ] العذب المغسول ، وينثر عليه لوز مقسوم وفستق ، ويشد عقده برفق ، فإذا كمل أنزل ، ويفتق بماء ورد وكافور وسنبل وقرنفل ، ثم يصب على صلاية ، ويصنع منه أقراصاً ، ويوضع فى قدر مدهونة وترفع .

### الرخامية :

يؤخذ من السكر الأبيض ، ويحل بماء قليل ، ويحمل على نار لينة ، وتزال رغوته ، فإذا قارب الانعقاد طرح فيه اللوز المقشور المدقوق جريشاً حتى يرجع مثل السميد قدر ثلثي السكر ، فإذا كمل عقده أنزل عن النار ، وفتق بشيء من الكافور وسنبل وقرنفل محلوقة بماء الورد ، ويعرك ويسكب على رخامة مدهونة بزيت ، وهي سخنة ، ويعض عليها بلوح أملس مدهون حتى يتملس وجهها ، ثم تقطع بسكين أفلاماً ، وعلى أى شكل أردت ، وترفع .

### عمل قرص السكر :

يؤخذ من السكر الطيب ، ويحل بماء يسير ، ويرفع على نار لينة ، ويترك يغلي حتى يحف ماؤه ، ثم يقطر منه على الرخامة ، ويقاس ، فإذا جمدت حينئذ ينزل عن النار ، ويضاف إليه من الزنجبيل والخلونجان والسنبل والقرنفل والمصطكى مسحوقة منخولة ، ويحرك ، ثم يصب على رخامة مدهونة قريصات صفاراً ، ويترك حتى يبرد ويجمد ، ويرفع ؛ ومن أراد مسمكاً فيحل شيء من المسك والكافور بماء ورد طيب ، ويفتقه به آخره عند نزوله عن النار وسكون حرارته ، فهو يطيب النكهة ، ويسخن المعدة ، ويهضم الطعام .

### عمل الفانيد :

يؤخذ من السكر الأبيض ، ويحل بماء متوسط لا بالقليل ولا بالكثير ، ويرفع على نار لينة ، وتنزع رغوته ، وينظف ، ويدام طبخه حتى يعقد عقداً متوسطاً ، ثم ينزل عن النار ، فإذا فتر قليلاً أخذ باليد ، وجبذ مثل ما يفعل بحلوة العسل المجبوزة حتى يبيض ويرضى بياضه ، فإذا رأيته جف بين يديك

دون أن يبيض بياضاً يرضى أدنيته من النار حتى يلين ، وأدمت عليه العمل وأنت تدنيه من النار حتى يرضيك بياضه ، ومن أرادته ممسكاً فليمسك بشيء من المسك والكافور في ماء الورد الطيب ، ويرشه به ، ويدهن كفيه بذلك الماء الورد والمسك في وقت جبذه شيئاً بعد شيء ، حتى يتداخله المسك والكافور فيأتي عجيباً . . . . . [ ٧٤ و ] ثم يصنع كهكاً ورغفاً وشبه صور مفتولة ومعاصم ، وعلى أى شكل أردت ، ويترك على لوح للهواء حتى يبرد ويحف ويرفع .

### سكرية :

يؤخذ من السكر رطل ونصف ، فيرمى عليه من ماء ورد ومن الماء ما يغمره ، ويحرك ويدق ، ويصنى بالفر بال في صحفة حنم ، ويلقى فيه من العسل أوقية لكل رطل ، ويؤخذ من اللوز المقشر الأبيض رطل ، فيقطع أثلاثاً وأرباعاً ، ويعاد إلى النار ، ويطبخ حتى يخثر ، ويخرج إلى صحفة قد دهنت بدهن لوز ، ويمد في رخامة ، ويقطع حيث أحببت ، وينثر عليه السكر ، ويصنع من الفستق والصنوبر والجوز أيضاً مثل ذلك ، وتمتحنه بأن يؤخذ منه ويرمى على صلاية . . . . . (١) رقيقاً فهو جيد ، فحينئذ اعمل منه ما شئت ، وإن أردته بالكافور والأفاويه فيسحق من ذلك ما شئت ، وتذر عليه إن شاء الله .

### فالودج عجيب :

يدق اللوز الخلو كالدماغ ويزاد بماء عذب ، ويستخرج ذلك بفر بال حتى يصير كاللبن ، ثم يؤخذ مثل ذلك الماء المستخرج بالسر (٢) من ماء الزمان

(١) يبيض بقدر خمس كلمات .

(٢) كتب الناسخ على هذا اللفظ كلمة « كذا » .

الحامض والحلو ، ومن ماء التفاح المز ، أو ماء الإجاص ، أو ماء السفرجل أو ماء القرع المشوى ، أى ذلك تمكن ، ويؤخذ مثل الجميع سكرًا وعسلاً أبيض ، ويجعل الكل فى برمة ، ويوقد تحته بنار لينة ، ويلقى فيه بعد غليانه من النشا شئ ، فإذا بدأ ينغقد ينقط عليه دهن لوز ، ويوقد تحته وقوداً رقيقاً حتى يغلظ ويصير فى حال الأخبصة المقودة ، وينزل ويستعمل إن شاء الله .

#### عمل إسفنجة ظريفة :

تأخذ سميذاً صفيًا نقيًا ، فتعجنه بماء فاتر وخير ، ومجيناً ثانياً ، فإذا اختمر أعِدَّ عليه العجين ، وأنعم مجنه ، واسقِه الماء شيئاً شيئاً ، حتى يصير خضخاضاً بعد العجين الثانى ، حتى يختمر ، أو يقرب من الاختمار ، وخذ قُليَّة جديدة فاترعا ماء ، ثم سمنًا أو زيتًا عذبا حتى تتشرب ، ثم خذ قصبة غليظة ، فاقطع منه بقدر ما ينتهى من قاع القبيلة ، بعد أن تدهن القصبة بالزيت ، وغطها وطينها بقصبتها ، وأدخلها الفرن مع خبز ، وتكون فى وسط الخبز ، فإذا نضج الخبز فاعلم أنها قد نضجت ، فأخرجها وانزع طينها ، وأخرج القصبة ، وخذ زبداً أو سمنًا وعسلاً ، فسخنهما [٧٤ ظ] وصَبَّهما فى داخل القليلة فى الموضع الذى أخرجت منه القصبة ، واتركه حتى تنسقى الإسفنجة ، فإذا شربته زد زبداً وعسلاً حتى لا تشرب شيئاً ، ثم اكسر القليلة عنها ، واجعلها فى صحفة وقطعها كما يقطع البطيخ ، ودق لوزاً وجوزاً وصنوبراً وفستقاً وسكرًا طبرزديا ، وانثر عليها...<sup>(١)</sup> مع قرفة ودارصيني أو نحوهما إن شاء الله .

#### صنعة قرصة :

تأخذ حوَارَى فتعجنه بلبن وملح وخير ، فإذا بالفت فى مجنه تركته حتى

(١) بيان بقدر كلتين .

يختمر ، ثم تأخذ بيضة أو بيضا بقدر كثرة العجين وقلته ، وتفقصها في صحفة وتضربها ، وتسقى بها العجين شيئا بعد شيء ، واجمعة بها حتى يسترخي ، وخذ مقلاة جديدة ، فأغذقها سمنًا أو زيتًا عذبًا ، وخذ من العجين كفاً فده في المقلاة ، واجعل عليه طاقة من لوز وفستق أو ما حضر منها ، فإذا غمر اللوز العجين فاجعل مثل العجين الأول على اللوز ، ثم طاقة على طاقة ، على هذا العمل حتى تملأ المقلاة إلى إصبعين ، وترسلها إلى الفرن مع الخبز ، فإذا نضجت اخرجها بالسكين وانزعها ، كما هي ، وسخن عسلا وسمنًا وصبها عليه ، فإذا تسربت ألقها في صحفة ، وانثر عليها دارصيني وقرفة ، وقربها إن شاء الله .

#### قرصة ظريفة :

يعجن السميذ والدرمك عجين الكعك بالسمن أو بالزيت ، ويكون وزنه نحو الرطل ، ويؤخذ عشر بيضات فتضرب في صحفة ، وترمى على العجين الشيء بعد الشيء ، ويعجن به حتى يصير خضخاضًا ، ويعمد إلى قسولة أعلاها مثل أسفلها ، فتشرب بالسمن والزيت العذب ، ويفرغ العجين فيها ، ويترك حتى يختمر ، ويبعث إلى الفرن ، فإذا نضجت يصير في أعلاها أنابيب كالشرفات تقطع تلك إلى تلك الأنابيب مع قليل من جسمها ، لتكون كالنطاء ثم تجرح القرصة بالسكين جراحا كثيرة ، ويسخن العسل والزبد ، وينثر فيه السنبل والقرفة والدارصيني واللوز المدقوق والجوز والصنوبر والفستق أو أحدها أو ما شئت منها ، وتشرب القرصة ذلك ، ويرد غطاها عليها ، وتقدمها إن شاء الله .

#### القنايط المحشوة :

يدق اللوز والجوز والصنوبر والفستق دقا بليغا [٧٥ و] ويعجن دقيق الدرمل بالزيت ويصنع منها رقاق ، وتقلي في الزيت ، ويدق نعا ، ويخلط

مع اللوز والجوز وغير ذلك ، ويرمي على العجنة بفلفل وقرفة ودارصيني وسنبل ، ويعجن بعسل منزوع الرغوة قدر الحاجة ، ويجعل في العجنة من الصنوبر الصحيح والفسق المقطع واللوز ، ويخلط الجميع ، ثم تحشى به قنايط قد عملت من دقيق الدرمك الصافي ؛ وعملها أن يعجن العجين بالزيت وقليل زعفران نعا ، ويمد منه رغف رفاق ، وتمد على قنايط القصب ، وتقطع إن أحببت صفاراً أو كباراً ، وتلقى بعد أن تزينها في قصبها ، وتخرج من القصب وتحشى بالحشو ، ويجعل في أطرافها من الفستق الصحيح والصنوبر حبة واحدة في كل طرف ، وترفع ، ومن أراد أن يصنع حشوها سكرًا ولوزًا مدقوقًا كان أفضل إن شاء الله .

#### عمل جريدات :

يؤخذ خبز السميد الأبيض ، فينزع ، ويجعل في الشمس حتى يجف ويدق وينحل ، ويلت بالزيت ، ويترك يوما وليلة ، ويلقى عليه من العسل المقود بعد أن ينثر عليه ، ويعجن به الفلفل والأفاوية بقدر ما يدور منه بنادق إن شاء الله .

#### الكعك المحشو بالسكر :

يعجن من دقيق الدرمك القدر الذي يراد ، ويبالغ في عجنه ، ويترك حتى يختمر ثم يدق اللوز دقا بليغا حتى يكون كالدهاغ ، ويسحق معه من السكر الأبيض مثله ، ويعجنان بشيء من ماء الورد ، ويفوه بالأفاوية الرفيعة ، ويبسط من العجين طويل ، ويجعل فيه من الحشو ويدرج العجين عليه ، ويدور ، ويصنع منه كعك ، ويبيعث إلى الفرن ، فإن شئت قليته في المقلاة بالزيت ، وينثر عليه سكر ، ومن أراد ساذجا حذف منه الأفاوية .

### كحك من سكر أيضاً :

يؤخذ جزءان من سكر ، وجزءان من لوز منقى من قشره ، فيدق دقاً بليفاً ناعماً ، ويفربل عليه السكر ، ويضاف إليه من الماء قدر ما يعجن به ، ومن الطيب ما أحبت مثل القرنفل والمسك وجوزة الطيب ، ويصنع من هذا المصجون كحك ، ويحلل النشا بالماء حلاً خفيفاً بلا ملح ، ويبقى في الخمر حتى يختمر ، ثم يسكب فيه عسل ، ويضرب نعماً ، ثم يغمس فيه الكحك واحدة بعد واحدة ، وأنت قد أعددت زيتاً سخناً في مقلاة ، أو دهن لوز ، وتقليها قليلاً رقيقاً ، وتخرجها سخنة ، وتغمسها في شراب جلاب [ ٧٥ ظ ] أو عسل ، ثم تلتها بعد إخراجها بالسكر المدقوق إن شاء الله .

### الصور المفرغة من السكر :

يرمى على السكر مثله من الماء ، أو من ماء الورد ، وتطبخه حتى يحسن قوامه ، وتفرغه في القالب ، وتصنع من الذي في القالب من مواضع الحاجب والعين ما أشبهها باللون الذي تريد ، فإنه يأتي في الصورة أحسن صواباً ، ثم تزينها بالتذهيب أو ما أحبت من ذلك ، فإن أردت أن تصنع شجراً أو صورة قصر فتقر وصلًا وصلًا ، ثم تزينه منزلةً منزلةً ، وأنت تلزقه بالمصطكي حتى تكمل الصورة التي تحب إن شاء الله .

### الفاكهة من السكر :

يضاف جزءان من السكر المغربل إلى جزء واحد من اللوز المدقوق المنقى ، ويعجن الجميع بماء ورد ، وتلت يدك بدهن لوز وتصنع منها ما أحبت من جميع الفواكه والصور إن شاء الله .



صنعة تعرف بالفستقية من السكر :

يؤخذ نصف رطل من سكر وثلاث أواق دهن لوز ، وأوقيتان درمك ،  
وثلاث فستق مدقوق ، يطبخ الجميع على النار حتى ينعقد ، ويفتح بمسك  
وقرنفل إن شاء الله .

عمل الكشكاب :

يؤخذ خبز السميد ، ويجعل في قدر أو برمة فخار ، ويبعث إلى الفرن ،  
ويترك فيه حتى يختمر ، ثم تلقيه في ماء وعسل على ما تريد من حلاوته ،  
ويترك حتى يبتلّ نعماً ، ثم تعصره بيدك عصراً بليغاً حتى تستخرج رطوبته  
كلها ، ويجعل بناحية ، ويصفي الماء بمنديل كتان صفيق ، وتجعله في آنية  
ضارية<sup>(١)</sup> وتجعل فيه شذاً مَقَطَّماً إن شاء الله .

هنا انتهى ما وجد من هذا التأليف سطوراً ، وصلى الله على سيدنا محمد  
 وآله وصحبه وسلم تسليماً كثيراً ، فرغ منه ضحوة السبت ثالث عشر رمضان  
 [عام] اثني عشر وألف .

---

(١) كذا في الأصل .

الله غائب

[ ٧٦ و ] بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

وصلى الله على سيدنا محمد وآله وصحبه وسلم تسليما

## الباب الأول في الأشربة

### شراب الأصول الكبير :

يؤخذ من قشر عروق النافع ، ومن قشر عروق الكرفس ، ومن قشر عروق السفنارية ، ومن قشر عروق ... (١) الهندبا ، ومن تين مكة : من كل واحد نصف رطل ؛ ومن الحلحال وكزبرة البير والضموران والطرفة وفلية والغافت والهندبا والنعمع والحبق القرنفل وحبق الترنج ، من كل واحد ثلاث قبضات : زريعة الكرفس ، زريعة السفنارية ، زريعة الورد ، والنافع ، وحبة حلاوة ، ونانوخة ، من كل واحد أوقيتان ؛ بزر الكشوت نصف أوقية ، الصرة ، القرقة ، ونوار القرنفل ، والزنجبيل ، والراوند الصيني ، والسنبيل الهندي ، والمصطكي ، وجوزة الطيب ، والعود القمارى ، من كل واحد نصف أوقية ؛ زعفران مثقال ، عسل منزوع الرغوة ستة أرطال . تطبخ الأعشاب مع الزرايع فيما يغمرها من الماء حتى تخرج قوتها ، ثم يؤخذ صفوها ، ويضاف إلى العسل ، ويطلع على النار ، وتوضع العقاقير في صرة بعد

(١) يابض في الأصل بقدر ثلاث كلات .

ما تهشم ، وتطلق في الشراب ، وتمرس المرة بعد المرة حتى تخرج قوتها في الشراب ، وترفع منه ، وينزل عن النار حتى يبرد ، ويرفع إلى وقت الحاجة . والشربة منه أوقية بثلاثة أواق من الماء على الريق ، يكون الماء سخناً . منفعه : يقوى المعدة والكبد ، ويفتح سد الكبد والطحال ، وينقى المعدة ، وينفع من سائر أمراض البلغم في البدن .

#### شراب الأصول الصغير : صفة عمله :

يؤخذ من قشور عروق المكبر ، وقشور عروق كرفس ، وقشر عرق النافع ، ومن قشر عرق السفنارية البرية ، من كل واحد أوقيتان ؛ ومن الحلحال وكزبرة البير والضمورمان والغافت والمهندبا وقلية والطرفا من كل واحد قبضتان ؛ نانوخة وزريعة الكرفس وحبة حلاوة والنافع ، من كل واحد أوقيتان ؛ الصرة ، القرقة ونوار القرنفل وزنجبيل ، من كل واحد أوقية ؛ زعفران نصف مثقال ؛ عسل منزوع الرغوة ثلاثة أرطال ؛ [ ٧٦ ظ ] تطبخ الزاربع والأعشاب في غمرها من الماء حتى تخرج قوتها ، ثم يؤخذ صفوها ويضاف إلى العسل ، ويطلع على النار ، وتوضع الصرة في الطنجير ، حتى يأتي شرابا محكماً ، وينزل عن النار ، ويرفع في آنية مزججة . الشربة منه أوقيتان بثلاثة أواق من الماء الدفء . منفعه : ينفع الكبد ، ويفتح سده ، وينفع الطحال ، وينقى المعدة من فضلات البلغم ، حيث ما كان في الجسم ، وينفع من أمراض الاستسقاء إن شاء الله .

#### شراب العود القمارى : صفة عمله :

يؤخذ من العود الطيب نصف أوقية ، ومن القرقة والقرنفل والدارصيني والسنبيل الهندي وجوزة الطيب والمصطكى والزعفوان ، من كل ربع أوقية ،

السكر : رطل ، ومن ماء الورد كذلك ، تصر العقاقير في الصرة ، وتطرح في السكر وماء الورد ، ويطلع الجميع على النار حتى يصير في قوام الأشرية ، ثم يفتق فيه عند نزوله عن النار ثمان شعيرات من المسك ، ويرفع في إناء مزجج . الشربة منه أوقية بأوقيتين من الماء الدفء . منفعه : يقوى المعدة والكبد وسائر الأعضاء ، ويفرح القلب ، ويلين الطبيعة يسيراً ، وينفع من بدء الاستسقاء .

#### شراب ورق الأترج : صفة عمله :

يؤخذ من ورق الأترج خمسون ورقة ، وينزع ما عليها من الغبار بخرقه ، ثم تغمر جميعاً في قدر بماء ، وتطبخ حتى تخرج قوتها ، ثم يؤخذ صفوها ، ويضاف إلى رطل من السكر ، الصرة : العود القمارى والدارصينى والقرنفل ، من كل واحد نصف أوقية ؛ يطبخ الجميع حتى يصير في قوام الأشرية . الشربة منه أوقية بثلاثة أواق من الماء . منفعه : يفرح القلب تفريحاً جيداً ، ويقوى الأعضاء الباطنة ، ويلين البطن برفق ، وهو عجيب للغاية .

#### الشراب المفرح الكبير : صفة عمله :

يؤخذ من لسان الثور ومن النعنع ومن ورق الأترج نصف رطل من كل واحد ، يطبخ الجميع فيما يغمرها من الماء حتى تخرج قوتها ، ثم يؤخذ صفوها ، ويضاف إلى رطل من السكر ، ثم يجعل الصرة : العود القمارى والراوند الصينى والدارصينى والقرفة ونوار القرنفل من كل واحد أوقية ؛ يدق الجميع [ ٧٧ و ] جريشاً ، ويصر في خرقة ، وتربط ربطاً خفيفاً ، وتطلق في الطنجير ، وتغرس المرة بعد المرة ، حتى تخرج قوتها ، وتطبخ حتى تصير في قوام الأشرية . الشربة منه أوقية بثلاثة أواق من الماء الدفء . منفعه : [ ينفع ] من ضعف المعدة ، ويقوى الكبد ، ويفرح القلب ، ويهضم الطعام ، ويلين الطبيعة برفق إن شاء الله .

### شراب العسل :

يؤخذ من القرفة ونوار القرنفل والزنجبيل والمصطكي وجوزة الطيب والدارصيني والراوند الصيني والسنبيل الهندي والسنبيل الرومي وعود بلسان وحب بلسان وزليخة<sup>(١)</sup> والقسط المر والقسط الحلو وقاقلة كبرى وقاقلة صغرى وأسارون وخولنجان والعود القمارى والزعفران والإدخر ، من كل واحد ربع أوقية ؛ يدق الجميع جريشاً ويصر فى خرقة ، ثم يجعل فى طنجير مع خمسة عشر رطلا من الماء ، وخمسة أرطال من العسل المنزوع الرغوة ، ويطبخ الجميع حتى يصير فى قوام الأثرية . الشربة منه أوقية ونصف إلى أوقيتين بثلاثة أواق من الماء الدقى . منفعه : [ ينفع ] من ضعف الكبد ، ويقوى المعدة ، وينفع من سائر أمراض الاستسقاء ، ويحلل البلغم من سائر أقطار البدن ، ويسخنه تسخيناً جيداً ، وفيه بعض التفريح ، ويلين البطن ، وهو عند القدماء بمنزلة الحجر بالتسخين .

### صفة ماء العسل :

يؤخذ رطل من العسل ، ويضاف إلى خمسة أرطال من الماء ، ويطبخ حتى يذهب الماء ، ويبقى العسل ، وتنزع رغوته حيناً بعد حيناً ، وتبقى نصف أوقية من التاغندست ، وتصر فى خرقة ، وتوضع فى الطنجير ، وتمرس مرة بعد مرة حتى تخرج قوتها ، وترفع فى إناء مزجج ، ويؤخذ منه فى وقت الحاجة إليه ، فإنه يقوى على الباه ، ويخلف لك كل ما هبط من تلك الفضلة الشريفة .

(١) كذا فى الأصل .

شراب الجلاب : صفة عمله :

يؤخذ من ماء الورد العطر خمسة أرطال ، ومن السكر رطلان ونصف ،  
ويطبخ الجميع حتى يأتي في قوام الأشربة . الشربة منه أوقيتان بثلاثة أواق  
من الماء الدفء . منفعه : من حيات البلغم ، ويقوى المعدة والكبد ، وينفع  
من بدء الاستسقاء ، ويلين البطن ، وهو في ذلك عجيب للغاية إن شاء الله .

[ ٧٧ ظ ] شراب الصندل : صفة عمله :

يؤخذ من الصندل الأحمر والأبيض من كل واحد أوقيتان ، ومن الطباشير  
القصب الأبيض أوقية ، ثم يدق الصندلان ، ثم يطبخ بماء الورد حتى تخرج  
قوته ، ويكون ماء الورد خمسة أرطال ، ثم يؤخذ صفوها ويضاف إلى رطلين  
من السكر ، ويؤخذ الطباشير ، ويجعل في صرة ، ويطبخ الجميع حتى يأتي  
شرابا محكما : منفعه : في تسكين وهيج الصفراء ، وقطع العطش والنفع من  
سائر الأمراض والحميات الصفراوية ، ويترك الطبيعة على حالها ، من غير أن  
يفعل فيها حقنة ولا تليين ، ويقوى المعدة والكبد وسائر الأعضاء ، وهو في  
ذلك عجيب للغاية .

شرب المصطكى : صفة عمله :

يؤخذ من المصطكى ثلاثة أواق ، وتسحق وتجعل في صرة ، ثم يؤخذ  
من النعنع رطل ، ويطبخ في غمره من الماء ، حتى تخرج قوته ، ويؤخذ  
صفوه ، ويضاف إلى ثلاثة أرطال من السكر والعسل ، ويطبخ الجميع حتى يأتي  
في قوام الأشربة . الشربة منه أوقيتان بثلاثة أواق من الماء الدفء . منفعه :  
من ضعف المعدة ، ويهضم الطعام ، ويقطع القيء ، ويعقل البطن ، ويقوى  
الكبد ، وهو في ذلك للغاية .

### شراب الحرير : صفة عمله :

يؤخذ من لوز الحرير الذى يخرج منه الزريعة بعد زوال قلوبه أربعة أرطال ، ثم يشق اللوز وينقى مما فيه من الأوساخ ، وينسل بالماء البارد غسلا جيداً حتى يخضر ، ويعصر من مائه ، ثم يؤخذ من الماء الخارج من الانهار المستقبله المشرق ، ويحى الهند الصقيل ، ويطفأ فى ذلك الماء حتى يذهب منه النصف ، ويتغير لونه ، ويطبخ فيه الحرير حتى تخرج قوته ، ويعصر ، ويضاف إلى الماء ثلاثة أرطال من العسل المزوع الرغوة . الصرة : القرفة والقرنفل نصف أوقية من كل واحد ، الزنجبيل أوقية ، ومن الكبابه ودار فلفل والخولنجان ومن كل واحد أوقية ، ثم تهشم العقاقير ، وتجعل فى صرة ، وتربط بخيط وثيق ، وتضاف إلى العسل والصفو ، ويطلع على النار ، ويطبخ حتى يصير فى قوام الأشربة . الشربة منه : أوقيتان بثلاثة أواق من الماء [ ٧٨ و ] الدقى . منفعه : من قلة الباه ويزيد فى النى زيادةً حسنةً ، ويحلل البلغم من سائر أعضاء البدن ، ويسخن تسخيناً عجيباً إن شاء الله تعالى بمنه وفضله .

### شراب النعنع : صفة عمله :

يؤخذ من النعنع وحبق الترنج<sup>(١)</sup> والحبق القرنفل من كل واحد قبضة ، ويطبخ الجميع فى غمرها من الماء ، حتى تخرج قوتها ، ويضاف صفوها إلى رطل من السكر . الصرة : أوقية من نوار القرنفل ، ويطبخ الجميع حتى يأتى فى قوم الأشربة . منفعه : من استطلاق البطن الحادث من البلغم ، ويقطع القيء البلغمى ، ويقوى الكبد والمعدة ، ويفرح تفريحاً قوياً ، وهو فى ذلك عجيب للغاية .

(١) فوق هذا اللفظ «كنا» .



شراب الورد الأخضر : صفة عمله :

يؤخذ من الورد الأخضر رطل بعد زوال رؤوسه ، ويغمر في ماء شديد الغليان يوماً وليلة حتى يبرد الماء ، ويفرك الورد في مائه ، ويصفى ويؤخذ صفوه ، ويضاف إلى رطل من السكر ، ويطحخ الجميع حتى يأتي في قوام الأشرطة . الشربة منه أوقية بأوقيتين من الماء الدفء . منافع : من بدء الاستسقاء ، يقوى المعدة والكبد وسائر الأعضاء الباطنة ، ويلين الطبيعة برفق وهو مع ذلك عجيب .

صفة عمله مكرراً :

وهو أن تأخذ مثلاً رطلاً من الورد أو أكثر وتضعه فياء يغمره من الماء الغليان يوماً وليلة ، ثم تنزع أيضاً الورد الذي في الماء وترميه وتأتي بقدره من ورد آخر غرض ، وتغمره بذلك الماء بعد أن تغليه أيضاً غلية أخرى ، وتتركه أيضاً يوماً وليلة ، فترمي أيضاً ذلك الورد ، وتأتي بغيره وتصنعه على ما تقدم في العمل ، وتداوم ذلك العمل عشرة أيام أو أكثر ، فمنافعه وقوة فعله إنما تكون بحسب تكراره ، ثم تضيف إلى الماء المنقوع فيه الورد بعد أن تصفيه منه مثله من السكر ، وتطبخه إلى أن يأتي في قوام الأشرطة ، يأتي نهاية في التليين وترطيب الطبيعة إن شاء الله تعالى .

شراب الورد اليابس :

يؤخذ من الورد اليابس رطل ، ويغمر في ثلاثة أرطال من الماء الشديد الغليان ليلة ، ويترك حتى يبرد ، ويعرك في مائه ويعصر ويصفى . ويؤخذ المصفي ، ويضاف إلى رطلين من السكر الأبيض ، ويطحخ الجميع حتى يأتي

[٧٨ ظ] في قوام الأشربة . الشربة منه أوقية ونصف بثلاثة أواق من الماء .  
منافعه : يعقل الطبيعة ، وينفع من بدء الاستسقاء ، ويقوى سائر الأعضاء الباطنة  
ويشهى للأكل إن شاء الله .

#### شراب البنفسج :

يؤخذ من نوار البنفسج الأخضر رطل ، ويغمر في ثلاثة أرطال من الماء  
الشديد الغليان ، ويطبخ فيه حتى تخرج قوته ، ثم يؤخذ صفوة ويضاف إلى  
أربعة أرطال من السكر ، ويطبخ الجميع حتى يأتى في قوام الأشربة . الشربة  
منه أوقية ونصف بثلاث أواق من الماء الدفء . منافعه : من الحميات الصفراوية ،  
ويقطع العطش ، ويلين البطن برفق ، وينفع من السعال اليابس ، إلا أنه  
يرخى المعدة .

#### شراب مريوت : صفة عمله :

يؤخذ من مريوت وحلحال ومشيشة ، من كل واحد قبضتان ، ومن  
النافع وحب حلاوة وعروق السوس المجرود ، من كل واحد أوقيتان يطبخ  
الجميع في غمر من الماء حتى تخرج قوتهم ، ثم يؤخذ صفوم ويضاف إلى  
رطلين من العسل ، ويطبخ الجميع حتى يأتى في قوام الأشربة . الشربة منه  
أوقية بثلاث أواق من الماء الدفء . منافعه : من السعال الرطب وينقى قصبة  
الرئة ويحلل البلغم من المعدة ، ويلين البطن برفق .

#### شراب زوفة :

يؤخذ من زوفة أوقية ، ومن النافع وحب حلاوة من كل واحد أوقيتان ،  
ومن العناب وزريعة البطيخ وزريعة الخيار من كل واحد أوقية ، ومن التين

المسقى كفت ، ومن الحلحال وكزبرة البير من كل واحد قبضتان ، ومن قشر عروق النافع ومن قشر عروق الكرفس ، من كل واحد أوقيتان . يطبخ الجميع فيما يغمرم من الماء حتى تخرج قوتهم ، ثم يؤخذ صفوم ويضاف إلى رطلين من السكر ، ويطبخ الجميع حتى يأتي في قوام الأشربة . الشربة منه أوقية ونصف بثلاثة أواق من الماء الدفء على الريق . منفعه : من السعال الرطب ، ويمنع المواد أن تنحدر من الدماغ ، ويحلل البلغم من سائر أقطار البدن ويدر البول والحيض ، ويقوى المعدة ، وهو عجيب [٧٩ و] . . . . (١) بأوقيتين من الماء الدفء . منفعه : من سائر أنواع الاستسقاء ويقوى المعدة وينفع من البرقانات الحادث من سدة الكبد ، ويشهى الطعام ، ويبرد المحرورين ، ولا يضر المبرودين .

#### شراب الريحان :

يؤخذ من حب الريحان الأخضر النضيج ، ويدق في مهراس حجر ، ويمصر ماؤه ، وتأخذ من الحب وتطبخه في الماء حتى يبقى من الماء النصف ، ويصفى ويترك يبرد ، ويصب عليه من السكر وهو بارد ما يليق به ، ويرفع على النار حتى يأتي في قوام الأشربة ، وإذا لم يؤخذ الحب فيؤخذ الورق سواء كان أخضر أو يابساً ، ويطبخ فيما يغمره من الماء حتى تخرج قوته ، ثم يؤخذ صفوه ، ويضاف إلى السكر ، ويطبخ كما تقدم في الحب ، ويرفع في إناء مزجج . الشربة منه أوقية بثلاثة أواق من الماء البارد . منفعه : من استطلاق البطن مع الدم ولصاحب السعال مع الاسهال .

(١) التث الأعلى من هذه الورقة مقطوع والكلام لهذا منقطع .

### شراب سكونجيين ساذج :

يؤخذ من الخل الحاذق رطل ويضاف إلى رطلين من السكر ويطبخ الجميع حتى يأتى فى قوام الأشربة . الشربة منه أوقية بثلاثة أواقى من الماء الدفء على الريق . منافع : من الحيات الصفراوية ويسكن الصفراء ويقطع العطش . وأما شراب السكونجيين النافع من حمى البلغم فيركب بستة أواقى من الخل الحاذق إلى رطل من العسل وهو عجيب .....<sup>(١)</sup> ومن السكر رطل ، ويطبخ الجميع حتى يأتى فى قوام الأشربة . منافع : من استطلاق البطن ويقطع العطش والقيء وينفع من حيات الصفراء .

### [ ٧٩ ظ ] شراب الرمانين :

يؤخذ من الرمان الحامض ومن الحلو رطل من كل واحد ، ويضاف ماءم إلى رطلين من السكر ، ويطبخ الجميع حتى يصير فى قوام الأشربة ، ويرفع إلى وقت الحاجة إليه . منافع : ينفع المحرورين ، ويقطع العطش ، وينفع من الحيات الصفراوية ، ويلين البطن برفق .

### شراب الحصرم :

يؤخذ من عصارة الحصرم رطل ، ومن السكر رطل ، ويضاف الجميع ويطبخ حتى يصير فى قوام الأشربة . الشربة منه أوقية بمثلها من الماء . منافع : من غلبة الصفراء ، ويقطع القيء الصفراوى ، ويشهى الطعام ، ويقطع العطش ، ويحلل البلغم بتقطيعه إياه ، ويزيل مرارة الفم .

(١) هنا ظهر الثلث المقطوع من الورقة .

### شراب الاسفتان :

يؤخذ من ققاح الأسفتان نصف رطل ، ويطبخ في خمسة أرطال من الماء حتى تخرج قوته ، ثم يؤخذ صفوه ويضاف إلى رطلين من العسل . الصرة نصف أوقية من القرقة ، ثم يطبخ الجميع حتى يأتي في قوام الأشربة . الشربة منه أوقية بثلاثة أواق من الماء الدفء . منافع : من الحيات السوداء ، ولا يستعمل في آخر المرض ، إلا في أوله ، وهو مع ذلك يدر البول والحيض وينقى المعدة من الأدران .

### شراب الحلحال :

يؤخذ من سنبل الحلحال رطل ويطبخ [ ٨٠ و ] بما يغمره من الماء حتى تخرج قوته ، ثم يؤخذ صفوه ويضاف إلى رطل من العسل ، ويطبخ الجميع حتى يصير في قوام الأشربة . الشربة منه أوقية ونصف بثلاثة أواق من الماء الدفء . منافع : تنقية الدماغ ، وينقى المعدة ، ويلين البطن ، ويخرج السوداء برفق ، غير أنه يقبض النفس . ينبغي أن يعدل بشراب المفرح أو ماء المفرح .

### شراب الأيمون :

يؤخذ من ماء الأيمون بعد أن يقشر من قشره الأعلى ، ويعصر ويؤخذ من مائه رطل ، ويضاف إليه من السكر مثله ، ويطبخ الجميع حتى يأتي في قوام الأشربة . منافع : من التهاب الصفرا ، ويقطع العطش ويعقل البطن .

### شراب ينفع في احتراقات الصفرا والجرب السمج :

يؤخذ من عصارة الشاهترج ، وهي المعروفة بيقول الصبية ومن عصارة الهندبا ، وهي المعروفة بتيفق ، ومن عصارة لسان الثور وزن نصف رطل من

كل عصارة ، فيغلى على النار ، ويصفى ويضاف إليه رطل من سكر . صرته : يكون فيها قشر الأهليلج الأصفر أوقية ، تهشم وتصر في خرقة ، ويطبخ الجميع حتى يصير في قوام الأشربة . يشرب منه ثلاثة أواق بنصف رطل من ميعس الحليب .

#### شراب يخرج السوداء والبلغم :

يؤخذ من البسايح المجرود الأعلى رطل ، ومن السنا رطل ، ومن الفارقون نصف رطل ، ومن النافع وعود السوس المجرود من كل واحد أوقيتان ، والحلحال مشتر وكزبرة البير من كل واحد قبضة . الصرة : يكون فيها أوقية قرفة وأوقية قرنفل ، يدق جريشاً ويعمل في الصرة . وتطبخ العقاقير في عشرة أرطال من الماء حتى تخرج قوتها ، ثم يؤخذ صفوها ويضاف إلى رطلين من العسل ورطلين من السكر ، ويطبخ الجميع حتى يصير في قوام الأشربة . الشربة منه ثلاثة أواق بنصف رطل من الماء الدفء بعد أن يؤخذ قبله شعيرات من المسك الطيب . منفعه : من سائر احتراقات البدن ، وسائر الجرب السوداءى البلغمى ، وينقى سائر الثقل من البدن ، ويسهل برفق إسهالاً جيداً .

#### شراب العناب :

يؤخذ من العناب رطلان ، ومن زريعة الرجل وزريعة الخس أوقية من كل واحد ، يطبخ الجميع في خمسة أرطال من الماء ، ثم يصفى ويضاف الصفو إلى رطلين من السكر ، ويطبخ حتى يأتى في قوام [ ٨٠ ظ ] الأشربة . الشربة منه أوقية بثلاثة أواق من الماء البارد . منفعه : من حيات الدود ويصفى الدم العكر ، ويسكن السعال ، ويقطع العطش ، ويلين الطبيعة .

### شراب الحسك :

يؤخذ من الحسك رطل ويهشم ، ومن مششتر نصف رطل ، ومن ورق الرند أوقية ، ومن ورق قلوب الترنج قبضة ملء اليد ، ومن حبة حلاوة وزريعة السفنارية البرية وزريعة الكشوتا نصف أوقية من كل واحد ، ومن اللوز المور واللوز الحلو أوقية من كل واحد ، يهشم جميع القاقير والأعشاب ، وتغمر في ستة أرطال من الماء الذي يُقع فيه المحص الأسود يوماً وليلةً ، ثم يجعل في قدر جديدة ، ويطبخ حتى يذهب من الماء النصف ، ثم يمرس ويصفي ويؤخذ الصفو ويضاف إلى رطل من السكر ورطل من العسل . الصرة : سنبل هندي وأسارون ونوار القرنفل نصف أوقية من كل واحد . يطبخ الجميع حتى يصير في قوام الأشربة . الشربة منه أوقية ونصف بثلاثة أواق من الماء السخن ، ولا سيما إذا شرب في الحمام فهو أقوى في فعله إن شاء الله تعالى .

### شراب التمر الهندي :

يؤخذ من التمر الهندي رطل ، ثم يمرس في خمسة أرطال من الماء ، ثم يرمى بثقله ويضاف صفوه إلى رطل من السكر ، ويطبخ الجميع حتى يصير في قوام الأشربة . الشربة منه أوقيتان بثلاثة أواق من الماء البارد . منفعه : من الصفرا ويخرجها بالإسهال ، ويقطع القيء الصفراى والعطش ، وينبه شهوة الطعام ، ويذهب بمرارة الطعام في الفم .

### شراب الجزر :

يؤخذ من السفنارية أربعة أرطال بعد زوال العرق الذي في قلبها ، وتطبخ فيما يغمرها من الماء حتى تخرج قوتها ، ثم يؤخذ صفوها ويضاف إلى

ثلاثة أرطال من عسل منزوع الرغوة . صرته : .....<sup>(١)</sup> أوقية ومن الكبابة أوقية ، وخولنجان ودار فلفل من كل واحد أوقيتان ، ومن القرفة ونوار القرنفل من كل واحد نصف أوقية . ويطبخ الجميع حتى يأتى فى قوام الأشربة . الشربة منه أوقية بثلاثة أواق من الماء الدفء . منفعه : من قلة الباه ويزيد فى اللبن ويحلل البلغم ، ويسخن الكلى تسخيناً عجيباً ، ويسخن سائر أقطار البدن إن شاء الله .

#### شراب التفاح :

يؤخذ من التفاح [ ٨١ و ] الحلو المعروف عند العامة بالسريح رطل ، ويطبخ فيما يغمره من الماء حتى يتبرأ وتخرج قوته ، ثم يصفى ويؤخذ صفوه ويضاف إلى رطل من السكر . صرته : العود القمارى أوقية تهشم وتجعل فى صرة ، ويطبخ حتى يأتى فى قوام الأشربة . الشربة منه أوقية بأوقيتين من الماء الدفء . منفعه : يقوى القلب ويفرح .

### الباب الثانى فى المعاجين

#### معجون الجزر :

يؤخذ من الجزر المنقى من قلوبه رطل ، ويطبخ فى رطل من الماء مقدار غليتين ، ثم ينزل عن النار ويحفف على غريال قليلا ، ثم يضاف إلى ثلاثة أرطال من العسل المنزوع الرغوة ، ويطبخ الجميع حتى يأتى فى قوام المعاجين ،

(١) قطع فى الورقة بقدر ثلاث كرات .



ثم يفوه بالزنجبيل والخلونجان والكبابه والنوار نصف أوقية من الجميع لكل رطل ، ويؤكل منه قدر الجوزة على الطعام . منفعه : يقوى الجاع ويزيد في المنى زيادة حسنة وهو عجيب .

#### معجون الجوز الأخضر :

يؤخذ من الجوز الأخضر رطل ، وينقب ثقباً كثيراً بمسلة من حديد ، ثم ينقع في الماء ثلاثة أيام ، ثم يخرج من الماء ، ثم يؤخذ لكل رطل ثلاثة أرطال من العسل المنزوع الرغوة بعد أن يطبخ الجوز في الماء قليلاً ، ويخرج من الماء ويعاد إلى العسل ، ويطبخ حتى يأتي في قوام المعاجين ثم يفوه بالقرفة والقرنفل والزنجبيل لكل رطل أوقية غير ربع ، ويؤكل بعد الطعام . منفعه : يشهى الأكل ، ويهضم الطعام ، ويسخن الكلى ويزيد في الباه .

#### معجون السفرجل :

يؤخذ من السفرجل المنقى من حبه المقطع قطعاً صغيراً رطل ، ويدق دقا جيداً حتى يصير كالدماغ ، ويطبخ في ثلاثة أرطال من العسل المنزوع الرغوة ، حتى يأتي في قوام المعاجين ، ويستعمل أيضاً على صفة أخرى وهو أبداع : يؤخذ كما ذكر ويطبخ في الماء وحده حتى تخرج قوته ، ويصفى ذلك الماء من ثقله ، ويضاف إلى مثله من السكر ، فيأتي لطيفاً شفافاً ليس له كمية ، وفعله باقى على حاله . منفعه : من استطلاق البطن الحادث من الصفرا ، ويقطع القيء والعطش الصفراوى ، ويذهب بمرارة الفم ، ويشهى الطعام [ ٨١ ظ ] قلتُ ومنع البخارات الردية أن تصعد من المعدة إلى الدماغ ، انتهى .

### معجون الورد العسلي :

يؤخذ من الورد الأخضر نصف رطل ، ومن العسل رطلان ، ويورق الورد ويفرك في صحفة فخار ، ويغلى العسل على النار وتنزع رغوته ، ويضاف إليه الورد ، ويطبخ حتى يأتي في قوام المعاجين ، ويؤكل منه مثل الجوزة على الطعام . منفعه : من ضعف المعدة والكبد وبدء الاستسقاء الزقي ، ويلين الطبيعة برفق إن شاء الله .

### معجون البنفسج :

يؤخذ من نواره رطل ، ومن السكر ثلاثة أرطال بعد نزوع رغوته ، ويطبخ الجميع حتى يأتي في قوام المعاجين ؛ ويؤكل منه مثل الجوزة على الطعام . منفعه : من السعال اليابس ، ويلين البطن ، ويقطع العطش الصفراوي ، ويذهب الصفرا بالإخراج إن شاء الله .

### معجون النعنع :

يؤخذ من ورد النعنع الأخضر رطل ، ويدق دقا ناعما ، ويضاف إلى ثلاثة أرطال من العسل المنزوع الرغوة ، ويعقد حتى يأتي في قوام المعاجين ، ثم يفوه بأوقية من نوار القرنفل لكل رطل . منفعه : يفشي وينفع من امتلاء البدن وامتلاء الدماغ ، وينفع من الاستسقاء الطيلي ، ويحلل البلغم من سائر أقطار البدن ، ويقوى الباه ويقطع القيء ، وإصلاحه بحبة حلاوة تؤكل معه وبعده ، نافع إن شاء الله تعالى .

### معجون تيقنطست :

يؤخذ من قشرها الأعلى بعد أن تجرد بسكاكين من حديد أربعة أواق ، ثم تدق دقاً ناعماً وتطبخ في غمرها من الماء ، ثم تضاف إلى رطل من العسل المنزوع الرغوة ، وتعد حتى تأتي في قوام المعاجين . ويؤكل منه مثل الجوزة على الطعام . ينفع من ضعف....<sup>(١)</sup> ويحلل البلغم من سائر أقطار البدن ، وينبه شهوة الطعام ، ويدبر البول ، وينفع من الاستسقاء ، ويلين الطبيعة برفق ، وهو في ذلك عجيب إن شاء الله .

### معجون القرصنة :

يؤخذ من قشرها المجرود أعلاه رطل ، ويدق دقاً جيداً ، ويطحخ فيما يغمره من الماء ، ثم يضاف إلى ثلاثة أرطال من العسل المنزوع الرغوة ، ويعقد حتى يأتي في قوام المعاجين ، ثم يفوه [ ٨٢ و ]....<sup>(٢)</sup> أربع أواق ، ومن القرفة والقرنفل والدارصيني والسنبلي الهندي من كل واحد أوقية ، يدق الجميع ويضاف إلى رطلين من السكر المحلول في شيء من ماء الورد ، ويطحخ حتى يأتي في قوام المعاجين ، ثم يفتق بربع مثقال من المسك . منفعه : يهضم الطعام ، وينقى الدماغ ، ويحلل البلغم من الدماغ ، وينفع من سائر السعال الرطب ، ويدبر البول والحيض ، يؤكل منه مثل الجوزة على الطعام .

### معجون مقو للمعدة والكبد والدماغ :

يؤخذ من حبة حلاوة والكراويا والكمون المقلو والشونيز من كل واحد

(١) قطع في الورقة بقدر كلة .

(٢) هذه الورقة مقطوعة من أعلاها بقدر ثلاثة سطور .

أربع أواق ، يدق الجميع ويعجن بثلاثة أرطال من العسل المنزوع الرغوة ويعقد حتى يأتي معجوناً . يؤكل منه مثل الجوزة على الطعام . منفعه : من الرياح في البطن ، ويحلل البلغم ، ويهضم الطعام ، وينقى الدماغ ، ويلين البطن برفق ، وينفع من السعال الرطب ، ويخرج السوداء برفق نافع .

#### معجون النارج :

يؤخذ من قشر النارج الأحمر بعد نقعه في الماء ، ويقطع كالأصابع ، ويؤخذ منه وزن رطل ويضاف إلى ثلاثة أرطال من العسل المنزوع الرغوة حتى يأتي في قوام المعاجن ، ويؤكل منه مثل الجوزة على الطعام . منفعه : يهضم الطعام ، ويحلل البلغم ، ويزيد في الباءة ، وينفع من السموم الباردة ، وهو في ذلك عجيب .

#### معجون الكراويا :

يؤخذ من الكراويا المقلوة المنقوعة في الخل [ ٨٢ ظ ] .....<sup>(١)</sup> ويشهى الأكل ، نافع إن شاء الله .

#### جوارش التنع :

يؤخذ رطل من التنع ويدق ويعصر ماؤه ، ويضاف إليه رطل من السكر وربع أوقية من المصطكى ، ويصنع جوارش . منفعه : يقطع القيء البلغمي ، ويشهى الطعام ، ويسخن المعدة ، وإذا أكل قبل الطعام عقل البطن وهو نافع .

(١) هنا ظهر الجزء المقطوع من هذه الورقة ، وهو بقدر ٣ سطور .

### جوارش العود القمارى :

يؤخذ منه نصف أوقية ، ومن المصطكى والقرفة والدارصينى من كل واحد نصف أوقية ، ومن السكر رطلان ، ومن ماء الورد رطلان ، ويجعل الجميع على النار حتى يأتى جوارشاً . منافعہ : يقوى القلب ، ويفرح النفس ، ويهضم الطعام ، ويلين البطن برفق ، ويقوى الكبد ، ويحلل البلغم من سائر أقطار البدن ، وينفع من الاستسقاء .

### جوارش القرنفل :

يؤخذ من النوار أوقيتان ، ومن السكر المحلول فى ماء الورد رطلان ، ويعقد حتى يأتى فى قوام المعاجين ، ويصنع منه جوارش كيف شئت : أصابع أو ألواحاً يؤكل منها نصف أوقية على الطعام . منافعہ : يشهى الأكل ، ويحلل البلغم ، ويفرح تفريحاً قوياً ، ويزيد فى قوة الجماع ، ويعقل الطبيعة .

### جوارش المسك :

يؤخذ من المسك مثقال ، ومن العود القمارى نصف أوقية ، ومن الراوند الصينى والسنبلى الهندى نصف أوقية من واحد . تدق الأدوية وتضاف إلى رطلين من السكر المحلول فى ماء الورد ، ويصنع بالطبخ جوارش . منافعہ : يفرح النفس ، ويطيب النكهة [٨٣ و] .....<sup>(١)</sup> ربع أوقية ، والزنجبيل والفلفل من

(١) هذه الورقة أيضاً مقطوعة من أعلاها بقدر أربع سطور .

كل واحد ربع أوقية ، بزر روطه ربع أوقية . يدق الجميع ويضاف إلى رطلين من العسل المنزوع الرغوة . يؤكل منه نصف أوقية بعد الطعام . يشهى الأكل ويهضمه ويفس الرياح ، ويحلل البلغم ، وينفع من الاستسقاء ، ويدر البول والحيض .

#### جوارش الصندل الأحمر اللون :

يؤخذ الصندل الأحمر أوقية غير ربع ، ومن الطباشير ربع أوقية . يدق الجميع ويضاف إلى رطل وربع من السكر المحلول بماء الورد ، ويطحخ الجميع حتى يأتى فى قوام الجوارشات ويرفع .

#### جوارش الصندل الأبيض :

يؤخذ من الصندل الأبيض أوقية ، ومن الطباشير الأبيض ربع أوقية . يدق الجميع وينخل ، ويضاف إلى رطل وربع من السكر ، ومن ماء الورد كذلك ، ويطحخ الجميع حتى يأتى فى قوام الجوارشات .

### الباب الرابع فى السفوفات

يؤخذ من النافع حبة حلاوة وعود السوس المجرود والصعتر ونوار الحلحال والأملج ، من كل واحد أوقية ، ومن السكر مثل الجميع ، تدق الأدوية وتنخل وتضاف إلى السكر ، ويستف منه عند النوم . منفعه : لمن أراد أن ينقى دماغه ويحف رثته من رطوبات البلغم .

### سفوف آخر ظريف :

يؤخذ من النافع وحبة حلاوة والسكر أجزاء سواء ، يدق الجميع ويخلط . ويستف منه عند النوم قدر الكف . ينقى الدماغ ، وينقى المعدة ، ويسكن السعال الرطب إن شاء الله .

### سفوف ينقى المعدة :

[ ٨٣ ظ ] ... (١) أربع أواق ، يدق الجميع . ويستف منه كف على الريق .

### سفوف يهضم الطعام :

يؤخذ من المصطكى أربع أواق ، تدق وتضاف إلى مثلها من السكر ، ويضاف إليهما أوقية من حبة حلاوة وأوقية من النافع ، ويخلط الجميع ، ويستف منه نصف أوقية عند النوم . نافع لما ذكر .

## الباب الخامس في الربوبات

### رب السفرجل :

يعصر السفرجل ، ويطنخ جيداً حتى يأتي في قوام العسل ويرفع . ينفع من استطلاق البطن الحادث من الصفرا ، ويقطع العطش والقيء الصفراوى ، إن شاء الله تعالى .

(١) هذا هو ظهر الجزء المقطوع بأعلى هذه الورقة ، وهو بقدر ٤ سطور .

رب الرمانين :

يؤخذ من ماء الرمان الحامض رطل ، ومن الحلو كذلك ، ويطبخ الجميع حتى يأتى فى قوام الربوب . ينفع من سائر أمراض الصفرا ، ويقطع العطش ويلين الطبيعة .

رب التوت :

يؤخذ من التوت الأكل عند نضجه ويمصر ماؤه زنة أربعة أرطال أو أقل أو أكثر على قدر ويغلى حتى يبقى منه الربع وينزل عن النار ، نافع إن شاء الله .

انتهى مختصراً

---



A. HUICI MIRANDA:

*Kitāb al-ṭabīj fi-l-Magrib wa-l-Andalus fi 'aṣr al-Muwahhīdīn, li-mu'allif maḡbūl.* (Un libro anónimo de la Cocina hispano-magribí, de la época almohade), pp. 15-242.

En un artículo aparecido en las páginas de esta *Revista*, vol. V, año 1957, pp. 137-155, el señor D. Ambrosio Huici Miranda dió a conocer este interesante texto que ofrecemos ahora. Se trata de una obra anónima, de autor seguramente andaluz, que contiene un gran número de recetas culinarias, 159 en total. En el citado artículo, se encuentra una detallada descripción del manuscrito, su procedencia, la composición de la obra, sus características y su importancia, además de un índice pormenorizado de las recetas contenidas en el mismo. En las páginas de este artículo se ofrece el texto íntegro de esta interesante obra, editada según el único códice conservado.